

**Rostos, gestos e palavras: produção e consumo
de *doces conventuais* em Beja**

Inês Alexandra Teixeira Mestre

**Trabalho de Projeto
de Mestrado em Antropologia – Culturas Visuais**

Setembro de 2013

Trabalho de Projeto apresentado para cumprimento dos requisitos necessários
à obtenção do grau de Mestre em Antropologia – Culturas Visuais, realizado
sob a orientação científica da Professora Doutora Catarina Alves Costa
e do Professor Doutor Nuno Domingos

(Versão corrigida após a sua defesa pública)

Em memória de Joaquim Mestre, meu pai.

AGRADECIMENTOS

A todas as doceiras, seus descendentes, mestres de pastelaria e funcionários das áreas da pastelaria e da restauração de Beja, que partilharam comigo as suas experiências profissionais e histórias de vida. E muito especialmente a Maria Helena M. e a António Leandro.

Aos orientadores deste projeto, Professora Catarina Alves Costa e Professor Nuno Domingos, o meu profundo agradecimento pela sua disponibilidade, referências e constante motivação.

Ao Professor João Leal, o meu sincero agradecimento pelas duas referências bibliográficas que me deu quando este projeto era apenas uma ideia e, acima de tudo, pelas suas aulas.

Aos meus colegas do Mestrado em Antropologia – Culturas Visuais, em especial ao Rodrigo Lacerda.

Às seguintes instituições e seus funcionários: Biblioteca Municipal de Beja, Câmara Municipal de Beja, Museu Regional de Beja (antigo Convento de Nossa Senhora da Conceição), Associação para a Defesa do Património Cultural da Região de Beja, Confraria Gastronómica do Alentejo e Turismo do Alentejo.

Aos investigadores da área da alimentação – Joaquim Caetano, Maria Proença e Maria Antónia Goes –, e da história de Beja – José Barahona e Leonel Borrela –, que partilharam comigo as suas pesquisas e os seus pontos de vista.

À Colares Editora e ao Instituto de Emprego e Formação Profissional, que me concederam algumas publicações.

À minha professora de história do Ensino Secundário, Francisca Bicho.

Aos meus amigos, e refiro apenas o nome dos que acompanharam mais de perto este projeto: Ana Almeida, Catarina Laranjeiro, Filipa Rosário, Joana Lucas, João Rosas, João Paulo Oliveira, Maria João Soares e Susana Mouzinho.

À minha mãe, Leonete Teixeira, aos meus irmãos, “em escadinha” – Tiago Mestre, Marta Mestre e Joana Mestre, e ao meu tio, António Teixeira.

Ao Luís, agradeço com todo o meu amor, por tudo.

TRABALHO DE PROJECTO

Rostos, gestos e palavras: produção e consumo de *doces conventuais* em Beja

Inês Alexandra Teixeira Mestre

RESUMO

Tendo como objecto de estudo a produção e o consumo de doces atualmente designados por conventuais e associados a uma identidade local em Beja, e como principais áreas de pesquisa a antropologia visual e a história e antropologia da alimentação, procurou-se pôr em prática uma forma de trabalhar que concilia a produção de discursos audiovisuais e escritos como formas de conhecimento. Convergindo com algumas propostas recentes da antropologia, baseia-se na convicção de que existem dimensões da atividade humana às quais apenas podemos aceder por meios audiovisuais, propondo-se explorar as implicações epistemológicas e metodológicas desta posição no âmbito do projeto antropológico.

PALAVRAS-CHAVE: doces conventuais, Beja, Alentejo, antropologia visual, história e antropologia da alimentação

ABSTRACT

Having as an object of study the production and consumption of sweets called conventual and associated with a local identity in Beja, and having as main areas of research visual anthropology and the history and anthropology of food, this project tried to put into practice a way of working that conciliates the production of audiovisual and written discourses as forms of knowledge. Responding to some recent proposals of anthropology it is based on the conviction that there are dimensions of human activity that we can only access through audiovisual means, proposing to explore the epistemological and methodological implications of this viewpoint in the realm of the anthropological project.

KEYWORDS: conventual sweets, Beja, Alentejo, visual anthropology, history and anthropology of food

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	1
CAPÍTULO I – <i>DOCES RICOS, DOCES FINOS, DOCES CONVENTUAIS:</i>	
PRODUÇÃO E CONSUMO EM BEJA	4
1) Notas iniciais	4
2) Metodologia	5
3) <i>Ilhas de açúcar</i> : produção e consumo de doces nos conventos femininos de Beja	7
4) Produção e consumo de <i>doces finos</i> em Beja – primeira metade do século XX	16
5) Regime democrático – de 1974 até à atualidade	34
CAPÍTULO II – <i>LUIZ DA ROCHA E MARIA HELENA: MEMÓRIA DESCRITIVA</i>	
1) Notas iniciais	52
2) Usos do filme e do audiovisual na antropologia – breves notas	52
3) <i>Luiz da Rocha</i>	57
4) <i>Maria Helena</i>	62
CONCLUSÃO	70
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS E FONTES	73
FILMOGRAFIA	80
ÍNDICE DE IMAGENS	81
ANEXOS	82

INTRODUÇÃO

Este projeto tem como objeto de estudo a produção e o consumo de doces em Beja, em especial um tipo de doces de confeção dispendiosa, complexa e demorada, que na atualidade são comumente designados por *doces conventuais*, sendo a sua origem associada aos antigos conventos de freiras que existiram nesta cidade.

Na génese deste projeto está a ideia de fazer um filme sobre o centenário café bejense “Luiz da Rocha”, particularmente centrado na confeção de algumas “especialidades doceiras da casa”, entre elas, o doce emblemático de Beja – *porco doce* – que leva inscrito o nome da cidade. O questionamento acerca de uma doçaria com estas características levou-me a desenvolver um projeto mais vasto, que pretende conciliar pesquisas realizadas nos domínios da antropologia visual e da história e antropologia da alimentação com a produção de discursos audiovisuais e escritos.

Tendo por áreas de formação a antropologia e o cinema, nos últimos anos estive especialmente ligada a nível profissional à área do cinema documental. O projeto que aqui desenvolvi constituiu uma oportunidade para conciliar de forma mais sistemática ambas as áreas de formação e interesse, e iniciar ainda pesquisa numa subdisciplina – antropologia da alimentação. Por outro lado, julgo que importa referir que sou natural de Beja e vivi aí os primeiros 17 anos da minha vida, assim, a realização deste projeto constituiu também uma redescoberta de um lugar que me era familiar.

Embora a alimentação tenha estado desde o início presente nos estudos antropológicos, foi apenas nas últimas décadas que esta se afirmou no contexto da antropologia como um campo de estudo autónomo, uma poderosa lente de análise do mundo que permite iluminar uma grande variedade de aspetos. Este interesse recente pela alimentação como elemento central de análise estende-se a outros campos disciplinares como a história ou a sociologia.

A antropologia visual, por seu turno, institucionalizou-se na década de 1970, e compreende hoje quer o estudo das formas visíveis da cultura quer a utilização do meio visual para descrever ou analisar a cultura (MacDougall 2006: 217). À medida que a disciplina antropológica começou a afastar-se do positivismo das ciências naturais, a experiência social foi ganhando importância e aos meios visual e audiovisual foi concedida outra atenção, nomeadamente como forma de dar conta dessas dimensões. Se durante muito tempo a antropologia entendeu o visual predominantemente como um complemento da antropologia escrita, uma forma de recolher e registar aspetos de que esta tinha dificuldade em aproximar-se, nas últimas décadas têm vindo a ganhar peso propostas de trabalho de autores que entendem que a imagem e o som devem constituir formas de conhecimento do mundo, criadoras de conexões e relações, e os filmes objetos autónomos.

Neste projeto não segui propriamente um modelo de trabalho, antes procurei identificar de que forma a combinação das diversas áreas de estudos e modos de discurso poderiam contribuir para o conhecimento do meu objeto de estudo. Se há dimensões da vida humana que apenas são passíveis de serem abordadas e comunicadas por meio de imagens em movimento e de sons, outras dimensões existem que se prestam especialmente à comunicação escrita. Contudo, mais do que polarizar a diferença entre antropologia visual e antropologia escrita, ou fazer com que a primeira se tornasse num complemento ou numa forma de ilustrar os conhecimentos proporcionados pela segunda, procurei perceber de que forma cada um destes modos de discurso poderia contribuir para abordar dimensões essenciais do meu objeto de estudo, complementando-se.

A componente audiovisual deste projeto compreende dois filmes – *Luiz da Rocha* e *Maria Helena* –, cada um dos quais sobre um contexto atual de produção doceira em Beja. Em *Luiz da Rocha*, assistimos à confeção do doce emblemático da cidade, a par do fabrico de outros doces e salgados, acompanhando-se o quotidiano do estabelecimento ao nível do trabalho dos empregados e dos hábitos dos clientes, num certo quadro de familiaridade ligada à vivência em comunidade. *Maria Helena* consiste no retrato de uma doceira, Maria Helena M., a partir dos seus gestos, do seu rosto e das suas palavras, enquanto ela dá vida a um doce requintado. Ao longo de três dias,

em sua casa, seguimos com detalhe o processo de confeção de um *queijo doce*, enquanto a protagonista nos vai contando como aprendeu a confeccioná-lo.

A componente escrita, apresentada no presente relatório, está organizada em dois capítulos.

No Capítulo I, “*Doces ricos, doces finos, doces conventuais: produção e consumo em Beja*”, centrando-me na região do Alentejo e, em especial, em Beja, procurei identificar alguns dos usos e significados que os doces atualmente designados por conventuais foram conhecendo. Depois de um período em que a sua produção e consumo eram restritos aos meios conventual e palaciano, fatores diversos, fizeram com que alguns destes doces tenham começado a ser produzidos e consumidos noutros círculos e recorrentemente apresentados como específicos da cidade ou da região. Contudo, atualmente, ao contrário do que acontece noutros pontos do país e da região, os contextos de produção artesanal destes doces em Beja atravessam inúmeras dificuldades, fruto de especificidades locais e das dinâmicas da globalização e do capitalismo avançado.

O Capítulo II, “*Luiz da Rocha e Maria Helena: memória descritiva*” centra-se na dimensão audiovisual do projeto. Num primeiro momento, procedo a uma breve revisão sobre os usos da imagem na antropologia, em especial sobre modo como durante muito tempo as chamadas tecnologias tradicionais, designadas hoje por “saberes fazer”, foram predominantemente fixadas em imagens em movimento no contexto da disciplina. De seguida, saliento como nas últimas décadas a utilização do visual e do audiovisual na antropologia tem requerido por parte de alguns autores reflexões e abordagens diferentes. Finalmente, centro-me na experiência de realização dos dois filmes, atendendo a questões de ordem motivacional, metodológica, formal e ética, as quais se relacionam com a pesquisa bibliográfica e de terreno que empreendi nas áreas da história e antropologia da alimentação, apresentada no Capítulo I, e com as pesquisas que realizei no domínio do cinema, em especial documental.

CAPÍTULO I – *DOCES RICOS, DOCES FINOS, DOCES CONVENTUAIS*: PRODUÇÃO E CONSUMO EM BEJA

1) Notas iniciais

Social phenomena are by their nature historical, which is to say that the relationships among events in one “moment” can never be abstracted from their past and future setting. [...] Human beings do create social structures, and do endow events with meaning; but these structures and meanings have historical origins that shape, limit, and help to explain such creativity. (Mintz 1985: xxx)

Food in society is a culturally inflected vehicle of symbolic meaning. So prosaic and everyday, and yet so vital, food is among the most powerful of all social indices of difference and identity. Certainly true for the societies that preceded the rise of a global food economy, this is still true today. Hence the ongoing standardization and mass production of foods world-wide, and the aggregate pressures to disseminate those foods to all corners of the globe in impersonal, routinized ways, can easily be read as dangerous attack, intended or not, upon local and cultural distinctiveness. (Mintz 2008: 21)

Entendendo a alimentação como o resultado de processos históricos, sociais, culturais, económicos e políticos, procurei identificar alguns dos usos e significados que os doces atualmente designados por conventuais e associados a uma tradição doceira local, foram conhecendo em Beja. O presente capítulo está dividido em três partes, correspondentes a três momentos históricos. A primeira remete para a designada Época Moderna (séculos XVI, XVII e XVIII) e centra-se brevemente na produção e consumo de doces nos conventos femininos portugueses, e em especial de Beja. Atualmente, este período é com frequência apontado como aquele no qual em muitos conventos femininos se reuniu um conjunto de fatores que possibilitaram o desenvolvimento e a divulgação de uma doçaria de características excessivas e requintadas. A segunda parte centra-se na primeira metade do século XX, em que, na sequência do encerramento dos conventos femininos de Beja persistiram influências nas práticas doceiras locais, em especial nalgumas casas da elite e nas indústrias da confeitaria e pastelaria em expansão. Finalmente, o terceiro momento incide sobre os

usos e as representações destas práticas durante o regime democrático até aos nossos dias. Os dois últimos momentos estão já em relação direta com os protagonistas ou espaços sobre os quais produzi os dois filmes que compõem este projeto.

Sobre a designação de *doçaria conventual*, gostaria desde já de notar que esta está atualmente em Portugal, na sua generalidade, amplamente divulgada, e aparece como um importante elemento constitutivo de um cânone de cozinha portuguesa, que reúne práticas doces cuja origem é filiada nos antigos conventos portugueses, em especial femininos, e, frequentemente, no período áureo da história da nação portuguesa, os “descobrimentos”, na colonização desses territórios e nos hábitos de consumo das elites. Muitas receitas de doces cuja produção e consumo estiveram centrados no meio conventual e nalgumas casas particulares conheceram, fruto de diversos fatores, uma maior divulgação e associação com uma história e gozam hoje, com frequência, de um estatuto especial, constituindo os doces emblemáticos de localidades ou regiões ou estando associados a quadras festivas.¹ Como procurarei evidenciar, a designação de *doçaria conventual* remete para a noção de património como uma invenção ou recriação.

2) Metodologia

A pesquisa bibliográfica incidiu sobre referências de natureza e alcance diferentes que vão de textos de carácter mais geral a estudos de caso nos domínios da história, antropologia e sociologia da alimentação. As fontes consultadas são igualmente diversas e abarcam: receituários manuscritos de pertença particular, receituários impressos, anúncios de confeitarias na imprensa local, livros de cozinha e doçaria,

¹ Em 1788, é publicado em Portugal *Arte Nova, e Curiosa, para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros*, atualmente apresentado como “O primeiro Livro de Doçaria Portuguesa”, de autor anónimo, no qual, segundo Isabel Drumond Braga, aparecem, pela primeira vez num livro português impresso, algumas receitas conventuais (Braga 2004: 22). A partir de finais do século XIX, em livros de cozinha nacional ou regional, foram aparecendo de forma crescente associações entre receitas e antigos conventos, em especial femininos, e localidades onde estes existiram. De notar ainda que, nas últimas décadas foram publicados em Portugal diversos conjuntos de receitas de doces associados a antigos conventos, os quais são frequentemente acompanhados de uma contextualização de carácter histórico, a título de exemplo: *A Tradição Conventual da Doçaria de Lisboa*, de Carlos Consiglieri e Marília Abel (1999); *Doçaria Conventual do Alentejo – as receitas e o seu enquadramento histórico*, de Alfredo Saramago (2000).

monografias sobre doçaria, monografias sobre a alimentação em Portugal e no Alentejo, publicações diversas sobre a história da cidade de Beja e da região do Alentejo e contos literários.

O trabalho de terreno teve por base a etnografia, em especial: a observação direta e, muito pontualmente, participante (sobretudo na qualidade de consumidora), a realização de entrevistas e conversas e a recolha de documentos (receitas de doces, fotografias, brochuras, anúncios de jornais, etc.). Ao longo de pouco mais de um ano², realizei sete sessões intensivas de trabalho de campo, por períodos de uma a duas semanas, procurando acompanhar as variações ao nível da produção e consumo dos *doces conventuais* e entender algumas dimensões da vida social local³. Passo então a descrever sucintamente as principais tarefas que orientaram a minha pesquisa de terreno, sendo que muitas delas aconteceram em simultâneo:

(1) Realização de um inventário sobre os principais centros produtores, distribuidores e/ou consumidores de doces, atualmente existentes em Beja: três pastelarias, duas micro empresas, uma fábrica, uma *casa de chá*, cerca de seis restaurantes. Este inventário incidiu sobretudo sobre a história do estabelecimento e a confeção, distribuição e consumo dos doces, e foi feito com base nos relatos de alguns dos seus funcionários e clientes e na observação.

(2) Entrevistas semidirigidas a doceiras centradas na alimentação⁴, em especial nos designados *doces conventuais*. Concretamente, contactei cinco doceiras que na esfera doméstica produzem pequenas quantidades de doces para comercializar, uma doceira retirada e três familiares de doceiras já falecidas.

(3) Observação no principal evento local em que os produtos alimentares e a cozinha estão muito presentes: *OviBeja* – Feira Agrícola de Beja, em Abril de 2012; observação na “Exposição de Doçaria Portuguesa”, realizada no âmbito da *Feira Internacional de*

² O meu trabalho de terreno teve início em Dezembro de 2011 com o reconhecimento do terreno e terminou no início de Março de 2013.

³ Nos contextos em que filmei, o trabalho de terreno foi aprofundado, como terei oportunidade de dar conta no Capítulo II.

⁴ O método de recolha de histórias de vida por meio de entrevistas semiestruturadas centradas na alimentação, sobre as crenças e comportamentos das pessoas em torno da preparação, distribuição, e consumo alimentar, tem vindo a ser seguido e divulgado pela antropóloga norte-americana Carole Counihan. A este respeito veja-se a entrevista que consta da obra *Food Studies – An Introduction to Research Methods*, de Jeff Miller e Jonathan Deutsche (2009).

Artesanato de Lisboa, em Julho de 2012, na qual a doçaria considerada tradicional de Beja foi representada pelas *queijadas de requeijão* e pelo *porco doce* do “Luiz da Rocha”.

(4) Entrevistas ou conversas informais com responsáveis por algumas entidades locais ou regionais: Presidente da Associação para a Defesa do Património Cultural da Região de Beja, Técnica Superior do Turismo do Alentejo, Chefe de Divisão de Turismo e Património Cultural da Câmara Municipal de Beja, Responsável pela Confraria Gastronómica do Alentejo na região de Beja.

(5) No terreno ou fora, contactei com alguns investigadores, profissionais ou amadores, das áreas da história, da alimentação e da gastronomia.

(6) Procurei igualmente acompanhar “à distância” a vida da cidade e da região, em especial através dos seguintes canais de comunicação: sítio internet do principal semanário da região do Baixo-Alentejo – *Diário do Alentejo*; *newsletter* digital publicada pela Divisão de Turismo e Património Cultural da Câmara Municipal de Beja; sítio internet do Turismo do Alentejo; sítio internet da Confraria Gastronómica do Alentejo, Programa de televisão “Verão total” (RTP1) dedicado à cidade de Beja, em Agosto de 2012.

3) *Ilhas de açúcar*: produção e consumo de doces nos conventos femininos de Beja

Breve contextualização

A confecção de doces sempre ocupou um papel de destaque na imagem que se tem da vida conventual feminina na Idade Moderna e nos estudos sobre o cotidiano nos conventos – em especial na Península Ibérica e na América Latina – e faz parte indiscutível das histórias destas instituições. (Algranti 2001: 397)

As observações que a historiadora Leila Algranti faz no início do texto que dedicou à análise do “Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo”, abadessa do Convento de Santa Clara de Évora, datado de 1729, estendem-se aos três

conventos femininos que existiram na cidade de Beja. O Convento de Santa Clara (fundado no século XIV), o Convento de Nossa Senhora da Conceição (fundado no século XV) e o Convento de Nossa Senhora da Esperança (fundado no século XVI) foram, segundo diversos autores, importantes centros produtores, consumidores e difusores de doces (Castro e Brito 1940; Canelas 1965; Saramago 2000).

Aquando da sua fundação estes conventos receberam propriedades e regalias por parte dos soberanos e fruto de diversos fatores conseguiram aumentar as suas riquezas. Das herdades que possuíam vinham pagamentos em dinheiro e foros em bens, nomeadamente, alimentares; criavam animais, tinham hortas e pomares; recebiam heranças, donativos e esmolas. Muitas das professoras que os frequentavam eram oriundas de famílias da aristocracia e da alta burguesia da região ou de fora e traziam consigo importantes dotes, hábitos de vida palacianos e, por vezes, as suas criadas (Canelas 1965; Saramago 2000)⁵.

No século XV foi fundado em Beja um paço ducal à volta do qual se estabeleceu “uma corte de fidalgos, letrados, mercadores e homens de marear, o que muito contribuiu para o renascimento económico e cultural da cidade” (Mestre 1991: 63). Os primeiros duques de Beja financiaram a construção do Convento de Nossa da Conceição, localizado mesmo junto do seu palácio, com o qual mantinham estreitas ligações. Este convento chegou a ser considerado o mais rico do Alentejo e um dos mais ricos de Portugal (Canelas 1965: 21; Saramago 1997: 27) e, segundo Alfredo Saramago, aí viviam senhoras nobres e influentes, pertencentes às famílias mais prestigiadas do país, estando o seu ingresso condicionado pelo nome e riqueza das famílias de origem (2000: 45).

Sobre o desenvolvimento das práticas doceiras nos conventos femininos portugueses, a historiadora Dina Sousa observou:

Efectivamente, na maioria dos conventos, a confecção de doces decorreu da prática de hábitos alimentares refinados e de exigentes paladares, sendo preparada, não só, para deliciar a comunidade que os habitava, mas, acima de tudo, para os que a visitavam e lhes eram próximos. (2011: 64)

⁵ Diversos autores têm defendido que a entrada das professoras nos conventos femininos de Portugal nem sempre era motivada pela sua vocação religiosa, apontando outros fatores como o regime de morgadio, a viuvez, a orfandade ou mesmo a correção (Tavares 1999; Saramago 2000; Sousa 2011).

Riqueza, abundância de bens alimentares, mão de obra disponível e organização interna do trabalho, hábitos alimentares refinados, necessidade e desejo de bem receber e agradar, são apontados como fatores que fomentaram o desenvolvimento das práticas doceiras em muitos conventos portugueses, em especial femininos⁶ (Saramago 1997; Consiglieri e Abel 1999; Sousa 2011).

Com variações entre si e entre as épocas, os três conventos de Beja destacaram-se pelo papel que desempenharam no acolhimento de visitantes ilustres, na organização de refeições, copos de água, festas, na confeção de doces para mesas de casas reais e nobres da cidade ou de fora e na oferta de alimentos (Canelas 1965; Saramago 2000). Os doces eram utilizados na manutenção das redes de relações das comunidades, constituindo formas de representação e de ostentação que lhes concediam estatuto e reconhecimento por parte dos diversos consumidores: reis, membros da igreja, procuradores, médicos, hortelões e as classes mais desfavorecidas da população.⁷

Breves observações sobre os receituários doceiros e as receitas de doces

Os investigadores Carlos Consiglieri e Marília Abel destacaram que, embora os conventos não fossem os únicos locais onde se confeccionavam doces em Portugal, estes tornaram-se os locais apropriados para acumular experiências doceiras de várias origens (palaciana, tradicional e popular, estrangeira), “depois de experimentadas e alteradas, em cadernos e manuscritos, o que tornou possível a existência de um espólio de grande riqueza e originalidade” (1999: 43).

⁶ Tanto Alfredo Saramago como Paulino Mota Tavares defendem que nos conventos masculinos portugueses também eram confeccionados doces mas estes ocupavam-se mais da cozinha em geral (Saramago 1997; Tavares 1999).

⁷ Para destacar a importância das práticas doceiras no quotidiano das comunidades religiosas femininas de Beja, alguns autores têm-se apoiando em diversos tipos de documentos: notícias com descrições dos doces oferecidos a figuras reais por ocasião da sua visita à cidade, relatos detalhados das mesas de doces de banquetes, livros de despesas, livros de compras, inventários de bens, críticas aos excessos alimentares cometidos, calendários com referência às inúmeras festividades celebradas, correspondência e receituários (Canelas 1965; Saramago 1997, 2000).

Alfredo Saramago, responsável pela publicação de diversos receituários doceiros, ou seleções, associados a conventos femininos portugueses, referiu: “A doçaria conventual estava dividida em dois grandes grupos que correspondiam a várias intenções perfeitamente determinadas. Os bolos *ricos* e os bolos *pobres*” (1997: 35). Segundo o autor, os doces eram produzidos em função das circunstâncias e dos seus consumidores finais, estando os “bolos *ricos*” especialmente associados aos dias de festa e a serem oferecidos às classes dominantes e os “bolos *pobres*” aos dias de abstinência e a serem oferecidos às classes mais desfavorecidas (*ibidem*)⁸.

Dina Sousa, por seu turno, acrescentou:

Quando se fala de doçaria conventual relacionamo-la, quase de imediato, com uma confecção excessivamente doce e requintada. Porém, a doçaria conventual nem sempre pode ser perspectivada desta forma, uma vez que algumas das instituições eram relativamente modestas, reflectindo-se na sua forma de vida, incluindo na produção doceira. (2011: 75)

Embora as práticas de confecção, distribuição e consumo de doces tenham sido associadas à generalidade dos conventos femininos de Portugal, estas variavam ao nível da regularidade, quantidade e tipologia dos doces, consoante a riqueza do convento, a proximidade com o poder, a origem social das professoras, as épocas do ano, entre outros aspetos (Saramago 1997; Sousa 2011).

Na introdução da obra *Doçaria dos Conventos de Portugal*, Alfredo Saramago diz não possuir informações suficientes acerca das proporções em que os diferentes tipos de doces eram feitos em cada convento, advertindo que as receitas que lhe chegaram poderão constituir apenas uma parte do receituário de uma determinada casa monástica (1997: 38). Contudo, no trabalho que dedicou às práticas doceiras dos conventos femininos do Alentejo, em especial do Convento de Nossa Senhora da Conceição de Beja, Saramago chama a atenção para o facto de neste convento o número de dias festivos e considerados dignos de uma celebração gastronómica requintada ter chegado a constituir um terço do número de dias do calendário litúrgico (2000: 52).

⁸ Ao analisar os receituários associados ao Convento de Santa Clara de Coimbra, Dina Sousa identifica tendências semelhantes (2011: 75).

Nos receituários ou seleções que consultei, manuscritos ou recentemente impressos, associados aos conventos femininos de Beja⁹, observei que, por um lado, aparecem aí receitas de doces de fabrico dispendioso, elaborado e demorado, que requerem, em muitos casos: grandes quantidades de ingredientes (sobretudo açúcar, ovos e amêndoa), alguns deles importados (açúcar, canela), o uso de utensílios específicos (funil, ralador, peneira), múltiplas e longas utilizações do fogo, tempos de espera demorados – a título de exemplo: *manjar branco, queijo, morgado, bolo de bom gosto, encharcada, talhadas da Madre Violante, bolos de amor, papos de anjos, tamerases*¹⁰. Por outro lado, aparecem receitas de bolos de confeção mais económica e simples, compostas essencialmente por farinha enriquecida com menores quantidades de outros ingredientes (açúcar, mel, canela, cravo de cabecinha, manteiga, ovos) – a título de exemplo: *broas de Santa Clara, costas, pepeias, biscoitos*.

À semelhança do que tem sido observado para outros receituários conventuais, portugueses ou estrangeiros, os nomes de algumas receitas que constam dos receituários associados aos conventos de Beja, que consultei, remetem para o meio religioso (seja de um modo mais geral — *bolos celestes, papos de anjos* —, seja pela referência a uma identidade específica — *broas de Santa Clara, talhadas da Madre Violante*), para o meio real (*sopa da Rainha, bolo real*), para um universo “amoroso” (*beijinhos, bolos de amor*) e ainda para formas figurativas de representação da natureza (*tamerases, queijo*).¹¹

Finalmente, sobre as receitas de doces, gostaria ainda de notar que, na opinião de diversos autores, em muitos conventos era praticado o princípio do sigilo com a finalidade de evitar a sua circulação, em especial das que eram consideradas especialidade da casa e que mais a distinguiam e celebrizavam. Apesar destes cuidados, quer Alfredo Saramago quer Dina Sousa observaram que a circulação de freiras, criadas e demais população monástica entre diferentes conventos e os

⁹ Saramago & Fialho 1997; Saramago 2000; Baiôa 1996; dois receituários associados ao Convento Nossa Senhora da Conceição, atualmente pertença de descendentes de antigas empregadas doceiras ou professoras desse convento. De notar, que nenhum destes receituários ou seleções de receitas está datado.

¹⁰ Veja-se o anexo 1.

¹¹ As pesquisas que fiz para este projeto levam-me a concluir que está ainda por ser feita uma análise histórica aprofundada sobre os doces preparados em diferentes épocas nos conventos de Beja.

contactos entre o mundo conventual e o mundo secular, contribuíram para a circulação de receitas e práticas e explicam o seu aparecimento em conventos e localidades de diferentes pontos do país (Saramago 1997: 55; Sousa 2011: 84).

Ilhas de açúcar

Na Europa Ocidental, durante a designada Época Moderna (séculos XVI, XVII e XVIII) dão-se grandes mudanças ao nível da alimentação, marcadas pela relação com o chamado Novo Mundo. São introduzidos lentamente novos alimentos (tomate, batata, milho, feijão, peru, etc.) e importados produtos alimentares exóticos (café, chá, chocolate, açúcar), os quais vieram a desempenhar um papel fundamental no regime alimentar dos Ocidentais (Flandrin 1996: 143).

Um dos alimentos exóticos importados foi o açúcar de cana, conhecido há muito na Europa¹², mas cujo consumo vinha aumentando entre as elites desde o século XIV. A produção passará agora a ser mais controlada pelos Europeus e aumenta em proporções consideráveis (*ibidem*). A crescente procura de açúcar na Europa é associada ao consumo de três bebidas coloniais — chá, café e chocolate — que estimulou, a par de outros fatores, “a criação das grandes plantações de açúcar em territórios tropicais colonizados pelos Europeus – Madeira, as Canárias, os Açores, o Brasil nos séculos XVI e XVII, depois as Antilhas e outras «ilhas de açúcar» no século XVIII –, sistema de produção baseado na escravatura e no tráfico de negros, que constituem a outra face desta história” (*ibidem*: 154). Flandrin e Teuteberg defendem que nos séculos XVI, XVII e XVIII o consumo de açúcar se implantou solidamente no regime alimentar das elites europeias, mas foi apenas nos séculos XIX e XX que o seu consumo se estendeu às classes populares, com o desenvolvimento do açúcar de beterraba e da produção europeia (1996: 303).¹³

¹² Com origem na Índia, o açúcar de cana constituiu uma curiosidade na Antiguidade Europeia e foi mais tarde difundido pelos Árabes no mundo mediterrânico. Durante muito tempo foi considerado um produto de luxo, usado sobretudo como produto medicinal ou especiaria (Lemps 1996).

¹³ A complexidade deste tema é posta em evidência na monografia *Sweetness and Power* de Sidney Mintz (1985), na qual o autor analisa o trajeto social do açúcar ao nível da produção e do consumo, procurando evidenciar o significado especial que este produto colonial teve no crescimento do

Em Portugal, diversos autores têm sustentado que as influências deixadas pela cultura árabe e o protagonismo que o país teve na produção e comercialização do açúcar dos territórios colonizados (Ilhas do Atlântico e sobretudo Brasil), permitiram uma divulgação mais rápida do seu consumo, em comparação com outros países europeus, e influenciaram o desenvolvimento de práticas doceiras excepcionais, que atingiram nos conventos femininos a sua máxima expressão (Proença 1997: 22-23; Saramago 1997: 15, 31; Consiglieri & Abel 1999: 15-16).

Sobre a importância do açúcar no desenvolvimento da doçaria praticada nos conventos, Alfredo Saramago observou:

O açúcar permitia, através dos vários pontos a que podia ser levado, a realização de novos doces onde entrava como ingrediente principal. A sua larga disponibilidade nas cozinhas conventuais e a imaginação suscitada pela sua diversificada utilização, conferiu-lhe o estatuto de produto com mais importância nas realizações doceiras. (1997: 9)

Carlos Consiglieri e Marília Abel estudaram a doçaria dos conventos da região de Lisboa e notaram que esta atingiu o seu esplendor no século XVIII, no período barroco, altura em que “cada bolo assumirá a forma de uma passageira arquitectura efémera” (1999: 8) “já que se sabia usar o açúcar em pontos especiais a permitir arrojados espectáculos e construções” (*ibidem*: 43).

No trabalho que dedicou à alimentação e aos alimentos em Portugal no período quinhentista, a historiadora Isabel Maria Fernandes notou:

Por estranho que pareça, os alimentos doces não faziam só parte da alimentação das classes mais favorecidas; o povo também costumava provar estas iguarias. Não o fazia, seguramente, no seu quotidiano de vida, mas, em ocasiões especiais, como nas grandes festas anuais religiosas, na Páscoa e Natal, e nas romarias e festividades que se realizavam um pouco por todo o País.

Nas vilas e urbes, em ocasiões de feiras, mercados ou festividades, era também usual encontrar vendedores ambulantes, homens ou mulheres, que, aí, vendiam as suas iguarias.

Entre as profissões relacionadas com a venda de doces, encontramos o alfeloeiro/a, que vende alféloa; o confeitiro, que vende doces; a conserveira, que vende doce em conserva; a farteleira, que vende farteis; o obreiro, que

capitalismo mundial e como a partir de 1650 passou de luxo e raridade a lugar comum e necessidade em muitos países europeus (Mintz 1985: xxix).

vende obreias. (2004: 205-206)

De notar que o açúcar entra na composição de muitos dos doces indicados. Segundo Fernandes, em Portugal, a partir da Idade Média este produto começou a substituir o mel na confeção dos doces (2012: 7).

Embora seja escassa a documentação existente sobre as práticas alimentares das classes mais desfavorecidas da população europeia durante a Época Moderna, nomeadamente da população camponesa, que constituía, de muito longe, a parte mais numerosa da população, sabe-se que a sua alimentação era muito condicionada pelas condições ecológicas do meio onde viviam, que as sujeitava frequentemente a períodos de escassez alimentar, fomes e mortes (Flandrin 1996: 185). Portugal e mais especificamente o Alentejo não constituíam uma exceção a esta tendência.

Mesmo assumindo que em Portugal houve uma difusão mais rápida do uso do açúcar em comparação com outros países europeus, a doçaria desenvolvida nos conventos femininos de Beja, em especial a doçaria “rica”, de confeção dispendiosa, complexa e demorada, não era, durante a Época Moderna, preparada nem consumida pela generalidade da população local e da região. Pelo contrário, pelas suas características, esta está próxima da designada doçaria palaciana, praticada nas casas nobres e reais, e enquadra-se nalgumas das tendências que Jean-Pierre Poulain identificou para a gastronomia aristocrática francesa do Antigo Regime:

La gastronomie aristocratique de l’ancien régime se caractérise par la distanciation à l’égard de la nécessité, la noblesse affirme son statut social par la consommation de produits chers et lointains (les épices par exemple) et ce faisant s’oppose aux pratiques alimentaires populaires plus soumises à la pression de la niche écologique. (2002: 24)

Segundo Carlos Consiglieri e Marília Abel, na segunda metade do século XVIII, a burguesia em ascensão em Portugal apropriou-se das doçarias clericais e palacianas introduzindo-as ao nível de lojas citadinas especializadas em bolos e doces como as confeitarias e os salões de chá (1999: 53; 2012: 58-59). A fama que adquiriram os doces feitos nos conventos fez com que “muitos pasteleiros, confeitheiros e chefes de cozinha procurassem sucedâneos, quer nos nomes do doces, quer criando estes através de ensaios e de experiências que aproximavam a tradição conventual da oferta ao público que ambicionava saborear os possíveis doces conventuais nas refeições ou em momentos lúdicos de convívio e confraternização” (1999: 54).

Em 1834, na sequência da definitiva implantação do Liberalismo em Portugal, é decretada a extinção das ordens religiosas. As ordens religiosas masculinas foram de imediato abolidas e as femininas seguiram existindo, não podendo contudo admitir noviças, e estando desta forma condenadas à extinção com a morte das últimas freiras. A perda de regalias e de influências junto do poder e a secularização de muitos bens fizeram com que o período final de vida dos conventos femininos tenha sido diferente daquele que se observou em épocas anteriores. Se os doces ocupavam já um papel de relevo na vida de muitas comunidades religiosas, no seu período final de existência foram, em muitos casos, abertamente comercializados, contribuindo de forma direta para a sobrevivência destas casas (Saramago 1997: 35; Sousa 2011: 70-71).

No sector da confeitaria estavam a dar-se, ainda que de forma lenta e irregular, importantes mudanças:

A confeitaria manufactureira, na passagem do século XVIII para o XIX, assentava em métodos de trabalho artesanais e na utilização de moinhos e máquinas de madeira, movidos a força braçal, para se transformarem em pequenas oficinas onde as funções do trabalho se encontravam socialmente diferenciadas com o apoio de máquinas de confeitaria, fornos e fogões, em que os produtos assumiam a produção em série, de que as bolachas são o exemplo acabado. Seria inevitável, como o foi, que muita dessa produção em série se inspirasse em nomes conventuais, reconhecidos pelo consumidor. (1999: 46-47)

Na opinião de Consiglieri e Abel o grande consumo de doces só se deu após a Revolução Liberal “mercê da industrialização de certas qualidades de biscoitos e bolachas, de caldas e compotas” (1999: 11).

4) Produção e consumo de *doces finos* em Beja – primeira metade do século XX

“A Doçaria de Beja na Tradição Provincial”, de Castro e Brito – uma breve análise

Na etnografia “A Doçaria de Beja na Tradição Provincial”, publicada em 1940 por ocasião da Exposição do Mundo Português¹⁴, Castro e Brito apresenta um estudo sobre os doces que considera tradicionais da região de Beja. Quase todo o texto remete para um passado, um tempo considerado de perfeição ao nível das práticas de confeção e consumo de doces na região de Beja, em que ainda existiam os conventos femininos¹⁵ e que se entende relativamente próximo, pois o autor o terá testemunhado, e em que:

Tudo isto, porém, era possível nos tempos em que a vida provinciana tinha carácter autóctone, e era menos dispersiva; como tal menos propensa a facilitar a industrialização de certas funções e decorria numa atmosfera de cultural respeito pelos hábitos tradicionais. (1940: 25)

Neste sentido, o autor adverte no início do texto:

Das espécies que conhecemos e das que ainda hoje se mantêm, nos ocuparemos neste breve estudo, excluiríamos, salva uma excepção, todas as produções da pastelaria moderna, que nada têm de carácter regional, no seu aspecto em série, da produção generalizada a todo o País. (*ibidem*: 8)

Castro e Brito, médico de profissão e pertencente a uma família de latifundiários da elite bejense, começa por enaltecer a riqueza intemporal da

¹⁴ Concretamente, este artigo constitui uma “Resposta a um inquérito da Secção de Etnografia Metropolitana da Exposição Histórica do Mundo Português”. A Exposição do Mundo Português teve lugar em Lisboa em 1940 e constituiu uma das maiores iniciativas de afirmação imperialista do regime do Estado Novo, que vigorou em Portugal entre 1933 e 1974.

¹⁵ A extinção total dos conventos femininos de Beja teve lugar na última década do século XIX.

“gastronomia e doçaria alentejanas” e afirma que Beja constituía a capital desta última. Segundo o autor as práticas doceiras estavam presentes quer na vida dos campos quer nos centros mais habitados da região, estando neste último caso “condicionadas, entretanto, por determinantes de maior perfeição e abuso, para o que eram elementos de influência preponderante, a coexistência próxima ou remota, das instituições monásticas, principalmente de carácter feminino” (*ibidem*: 7).

O autor prossegue referindo que a doçaria da região de Beja se encontra tradicionalmente dividida em dois grandes grupos, recorrendo à terminologia local: *bolos* e *doces finos* os quais, por sua vez, se subdividem em pequenas peças, grandes peças e doces de prato.

Em relação ao primeiro grupo, as peças grandes e pequenas que o compõem têm como principais matérias-primas “farinha de trigo espoada, rolão, ovos, açúcar, mel, casca de limão, especiarias, azeite, manteiga” (*ibidem*: 10), alguns exemplos: *Bôlos folhados, Costas, Folaes, Pepias de massa do pão, Bôlo de prata, Pão de ló, Bôlo pôdre*. Os doces de prato deste grupo comportam, entre outros: *arroz doce, leite creme, vários pudins, sericaia* ou *ovos moles*. Segundo Castro e Brito, a preparação dos *bolos* estendia-se a todos os lares, em maior ou menor representação consoante os recursos económicos das famílias. Em relação aos doces de prato, a sua preparação doméstica era, “de uso limitado nas famílias e restrito, ainda assim, às comemorações festivas de significado religioso, ou de congratulação intencional” (*ibidem*: 15).

Os *doces finos*, cuja produção em Beja estava, segundo o autor, quase totalmente entregue à indústria monástica feminina, são essencialmente compostos por “açúcar, amêndoa doce, chocolate, ovos e doce de gila e subsidiariamente doce de cidrão e vários condimentos” (*ibidem*: 16). Passo a enumerar alguns dos doces que Castro e Brito apresenta no grupo dos *doces finos* de pequeno formato: *pastéis de nata de toucinho, talhadas de bôlo de bom gosto, talhadas franciscas, queijinhos de hóstia ou Cristos, rebuçados de ovos ou beijinhos, talhadas de bolo de rolão, papos de anjo, figos de chocolate recheados de ovos, tubaras, castanhas de ovos, caroços de alcorça* (*ibidem*: 16-17). Era ao nível das peças grandes de doces secos que, segundo Castro e Brito, “mais ostensivamente se revelava a intuição artística das suas realizadoras” (*ibidem*: 20), sendo este subgrupo composto por “peças figuradas,

representando: – presuntos salgados, presuntos de fiambre, queijos da região, nas suas duas fases extremas, duros e frescos, (de entorna) e peixes, tudo com as suas dimensões e aspectos exteriores próprias e ainda os morgados, de todas as mais conhecidas, nas aforas da região” (*ibidem*). E ao nível dos doces de prato apresenta: “Troupas de ovos, Doce de Gila guarnecido com fios de ovos, Encharcada [de] ovos, Fatias da China e Lampreia de ovos” (*ibidem*: 21).

Ao nível da doçaria considerada tradicional, Castro e Brito refere ainda os “Fritos” que têm como principal ingrediente a farinha de trigo espoada e são “tão usados pelas diferentes classes, consoante as suas variedades” (*ibidem*: 24).

Todo o artigo evidencia que as práticas de confeção e consumo de doces variavam consoante os recursos económicos das famílias, podendo, por exemplo, por ocasião das festividades natalícias:

[...] [se] reduzir às modestas condições dos lares menos providos, como se ampliar às resultantes dos melhores requintes de hábitos de abastança, enriquecidos, nesta última hipótese, os festins tradicionais com a participação da doçaria conventual ou doméstica, de mais apurada preparação, e com os vinhos e licores das melhores proveniências. (*ibidem*: 26)

O consumo de *doces finos* aparece associado à riqueza económica, ao meio conventual e a algumas casas particulares, enquanto o consumo dos *bolos* e *fritos* se estende à generalidade da população, variando as quantidades e a frequência com que são consumidos e ainda a ornamentação, consoante os recursos económicos das famílias e as épocas do ano.

Referindo-se ao período que se seguiu à extinção dos conventos femininos de Beja, em finais do século XIX, e à apropriação de receitas aí praticadas por parte dos profissionais locais, Castro e Brito observa:

Causará, possivelmente, admiração não terem os profissionais estabelecidos procurado explorar, em proveito próprio, a preparação destas especialidades tão diferentes das espécies vulgares do seu comércio. (*ibidem*: 22)

O autor considera que na origem de tais factos estiveram as dificuldades de acesso às receitas e saberes e, sobretudo, a custosa fabricação e a escassa margem

para lucros da doçaria praticada nos conventos. Contudo, Castro e Brito nota que algum tempo após o encerramento dos conventos, foram recuperadas localmente receitas de doces, ainda que com um grau de perfeição provavelmente inferior, e na pastelaria profissional começaram a confeccionar *amêndoas cobertas* e *trouxas de ovos*, segundo as receitas dos conventos.

Nos discursos de Castro e Brito estão presentes algumas preocupações comuns às de outros autores que em períodos próximos escreveram sobre culinária e doçaria em Portugal. Na obra *O Doce nunca amargou...*, publicado em 1928, Emanuel Ribeiro apresenta um estudo sobre diferentes especialidades doceiras que segundo ele compõem a doçaria portuguesa. Logo no início da obra, Ribeiro defende a superioridade da “nossa doçaria” opondo-a, curiosamente, às doçarias das principais potências europeias da época¹⁶:

Olha-se a sabe-se o que se vai comer. Não são lambarices-charadas, embora agradabilíssimas, dos ingleses, nem requintadas como as dos franceses, nem enjoativas como as dos alemães. (1997 [1928]: 29)

Ao procurar caracterizar a “doçaria popular”, o autor defende que nesta “predomina o gosto do nosso povo”, e que nalgumas especialidades que a compõem se podem ver influências ancestrais do paganismo, ingenuamente usadas (*ibidem*: 29). A doçaria desenvolvida nos conventos portugueses, por seu turno, aparece associada à riqueza e ao excesso: “os conventos foram os sacrários da doçaria, principalmente os conventos de freiras” (*ibidem*: 44). Ribeiro recorda com nostalgia algumas especialidades doceiras confeccionadas e vendidas em diferentes conventos, fazendo depois corresponder especialidades a conventos e localidades, a título de exemplo: “Beja, os morgados” (*ibidem*: 50). A parte final da obra é composta por receitas de doces que Ribeiro divide em três categorias: “receitas regionais” (são identificadas com localidades ou regiões de Portugal), “receitas conventuais” (são identificadas com

¹⁶ No final do século XIX, o escritor de origem alentejana Fialho de Almeida dedicou um conto ao Convento do Paraíso de Évora – “O Menino Jesus do Paraíso” –, destacando a superioridade dos doces aí confeccionados, por oposição à confeitaria francesa:

Quem ainda não viu as caixas de doce do paraíso que ainda agora vão do volante às feiras e povoações do Alentejo, renegue a pretensiosa confeitaria francesa, insípida, mesquinha, sem variantes, e absorva-se devotamente nas gulodices geniais daquela santa casa! (2008 [1893]: 190)

conventos de diferentes pontos do país, sobretudo femininos) e “receitas várias” (onde aparecem várias versões de doces “à portuguesa”). De ressaltar ainda as duras críticas que Ribeiro faz ao que ele entende ser a desnacionalização de certas práticas:

[...] os doces que outrora eram enfeitados com papéis recortados à tesoura de uma graça e arte de beneditina paciência, foram substituídos por estúpidos papéis estampados e recortados à máquina, que nada dizem à nossa emotividade, ao nosso sentimento, e que sem significado algum para nós, tanto se encontram nas uvas passadas de Málaga como nos dropes ingleses. (*ibidem*: 54)

Entre os discursos de Ribeiro em *O Doce nunca amargou...* e os de Castro e Brito em “A Doçaria de Beja na tradição provincial” encontro várias constantes. Em ambos os casos, há uma preocupação em delimitar grupos de doces e associá-los a grupos de pessoas, geografias e recursos económicos, os quais, por sua vez, constituem um todo aparentemente coerente: a “nossa doçaria”, remetendo para uma ideia de doçaria portuguesa, no caso de Ribeiro; a “doçaria tradicional da região de Beja”, remetendo para uma ideia de doçaria regional, no caso de Castro e Brito. Outros pontos comuns aos discursos destes autores são a valorização de um passado pré-industrial associado a modos de produção artesanais e o receio que os avanços tecnológicos provoquem uma homogeneidade cultural, pondo fim à riqueza e à diversidade cultural e a uma ordem supostamente estabelecida. Uma ideia de superioridade da doçaria considerada tradicional, seja nacional, seja da região de Beja, atravessa igualmente estas obras. Finalmente, nos discursos de ambos os autores existe um enorme fascínio por uma ideia de doçaria de características excessivas e requintadas, cuja origem é filada nos antigos conventos de freiras, de diferentes pontos do país ou da cidade de Beja.

Em “Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)”, José Manuel Sobral defende que “As preocupações nacionalistas que, em Portugal, como em toda a parte, atravessam o campo literário, artístico e científico atingem também a cozinha” (2007: 41). Neste trabalho, o autor analisa as relações entre a culinária e a identidade nacional em Portugal, sustentando que:

A defesa da cozinha como parte da identidade nacional remonta aos finais do século XIX, época de afirmação do nacionalismo. Afirmar-se nos anos 30 com o Estado Novo, que insiste na diversidade regional como alicerce de uma cozinha nacional portuguesa e persiste sob o regime democrático que se lhe seguiu, que em moldes semelhantes a este consolidou a entronização da cozinha como parte da representação oficial da identidade nacional em Portugal. (*ibidem*: 45-46)

Sobral salienta que a defesa de uma ideia de património alimentar nacional está já presente nas narrativas de afirmação da identidade nacional de finais do século XIX, altura em que, como apontou João Leal, “se identificou a genuinidade nacional com os produtos da chamada cultura popular” (*ibidem*: 26). Dentro da cultura popular, o mundo rural foi visto como a génese da autenticidade em Portugal, sendo objeto de diversas apropriações, recriações e objectificações.

Em Portugal, as cozinhas locais e regionais aparecem não só como elemento de valorização cultural, mas também como recurso económico, num período em que, associado ao desenvolvimento das vias de comunicação e dos transportes, é promovido pelo regime do Estado Novo o turismo interno “em torno da valorização do que é codificado como nacional e do regional que o constitui: paisagens, monumentos, actividades económicas e artes tradicionais e culinária (regional)” (Sobral 2007: 41).¹⁷

Estas tendências não são exclusivas de Portugal e inserem-se em dinâmicas mais globais que a historiadora francesa Julia Csergo destacou no trabalho que dedicou ao surgimento das cozinhas regionais em França:

A partir do último terço do século XIX, o progresso das técnicas industriais e agrícolas, o desenvolvimento das trocas, a expansão das comunicações e da mobilidade e a influência crescente do modo de vida urbano acentuam o sentimento de desagregação das comunas rurais e suscitam um enorme interesse pelas etnologias regionais. No prolongamento da concepção romântica do local como conservatório da sensibilidade do passado, constrói-se

¹⁷ Olleboma (António Maria de Oliveira Belo), gastrónomo e fundador da Sociedade de Gastronomia Portuguesa, no prefácio da sua obra *Culinária Portuguesa*, publicada em 1936, remete bem para essa dimensão:

Pretendemos também chamar a atenção dos proprietários dos restaurantes, especialmente das regiões turísticas e de passagem mais ou menos forçadas do automobilismo, lembrando a conveniência, para eles individualmente e para a região onde vivem e trabalham, em preparar especialidades, que executem com cuidado, empregando só os produtos das melhores qualidades, escolhidos de preferência entre os produzidos ou transformados na própria região e que aí se encontrem perfeitos e com facilidade. (1994 [1936]: 25)

um sistema de representações que faz das cozinhas regionais a encarnação das tradições da terra e da solidariedades aldeãs, dos costumes familiares e religiosos, a expressão da nostalgia de um “outro” anterior à revolução industrial e à urbanização. (1996: 390)

Após a extinção dos conventos femininos de Beja, algumas das receitas de doces que aí eram produzidos continuaram a ser praticadas localmente nas esferas doméstica e comercial. De seguida, procurarei cruzar algumas informações apresentadas por Castro e Brito na sua etnografia sobre a doçaria tradicional de Beja, com outras fontes e memórias orais que recolhi¹⁸, de modo a tentar apresentar algumas das principais tendências ao nível da produção e consumo de *doces finos* em Beja, na primeira metade do século XX, ou mais concretamente até à década de 1960.

Casas da elite local

A produção doméstica dos *doces finos* estava especialmente centrada nalgumas casas da elite local, composta por famílias de latifundiários, médicos, importantes cargos políticos e administrativos. Se o artigo de Castro e Brito e alguns testemunhos orais que recolhi sugerem que antes do encerramento dos conventos algumas receitas de *doces finos* já eram preparadas em casas locais, estas fontes indicam também que, algum tempo após a extinção dos conventos, nalgumas casas, a produção e o consumo destes doces foram reforçados ou mesmo iniciados.

A confeção doméstica dos *doces finos* era dispendiosa, exigente e demorada. Na composição da maior parte destes doces entravam poucos ingredientes, os referidos por Castro e Brito, mas estes eram usados em grandes quantidades e combinados de maneiras muito diversas. Os doces eram produzidos de forma artesanal com o auxílio de alguns utensílios de cozinha específicos. A título de exemplo, refiro algumas das tarefas que podiam constituir a produção de um *queijo*

¹⁸ Estas memórias foram recolhidas, em especial, junto de: doceiras, ou descendentes destas, que desempenharam funções de criadas de servir, governantas ou colaboradoras pontuais nas casas da elite local, sobretudo entre as décadas de 1930 e 1980; alguns antigos clientes e empregados do café “Luiz da Rocha”, cujas memórias mais antigas remontam à década de 1930.

doce: partir, “arranjar”, lavar, cozer, escorrer e, por fim, cozer a gila em açúcar; escaldar, pelar e ralar a amêndoa; partir os ovos, separando as claras das gemas; tratar da manutenção do fogareiro a carvão; levar o açúcar a diversos pontos de cozedura; preparar o *pinho* (massa à base de amêndoa, açúcar e ovos) e os recheios (*trouxas de ovos*, *fios de ovos* e *ovos moles*, compostos por ovos e açúcar; *doce de gila*, composto por gila e açúcar); armar, rechear e modelar o queijo; lavar a louça; recortar e frisar franjas em papel de seda; decorar o doce.

A coordenação dos trabalhos podia estar a cargo da governanta da casa ou de alguma criada interna que gozasse de um estatuto especial (muitas vezes, auxiliada por outras criadas), de colaboradoras externas (especialistas na preparação e organização de banquetes, que eram pontualmente chamadas às casas da elite para trabalhar) ou, mais raramente, das patroas da casa (muitas vezes, auxiliadas por criadas). A transmissão dos conhecimentos era feita através da observação e da oralidade, e frequentemente apoiada nos receituários manuscritos, transmitidos no seio das famílias ou herdados do meio conventual. O processo de aprendizagem era lento e começava pelas tarefas mais simples que pouco a pouco se iam complexificando até que a nova doceira conseguia dominar os principais pontos de cozedura do açúcar, a secagem das massas ao lume, as técnicas de modelagem, etc.

No caso das colaboradoras externas, começavam, em muitos casos, desde cedo a auxiliar as suas mães ou familiares na confeção dos doces nas casas da elite. Em relação às governantas, nos dois casos de que tive conhecimento, quando iniciaram a sua atividade profissional já dominavam as técnicas de confeção dos *doces finos* e uma delas possuía inclusive um receituário próprio herdado de uma madrinha, professora de um convento de Beja. De acordo com as descendentes destas senhoras, elas terão sido as responsáveis pela introdução de algumas receitas de *doces finos*, associadas aos antigos conventos da cidade, nas casas que governaram, as quais perduraram aí após a sua morte ou conclusão de funções. As criadas internas que contactei, por seu turno, aprenderam a confeccionar os doces pela antiguidade na casa, pelo facto de não existirem aí governantas que pudessem assegurar essas tarefas e por revelarem interesse e alguma facilidade em aprender. Algumas patroas possuíam conhecimentos de doçaria, contudo, neste domínio, dedicavam-se sobretudo a escolher os doces que

deveriam ser preparados para servir ou oferecer em diferentes ocasiões, a recortar franjas e *naprons* em papel de seda para os decorar e a supervisionar a sua “qualidade”.

Nalgumas casas o consumo de *doces finos* era feito ao longo de todo o ano, aumentando nos períodos festivos. Maria Helena M., doceira, antiga empregada interna na casa de uma família da elite local, sobre quem realizei um dos filmes que compõem a parte audiovisual deste projeto, recorda:

Tínhamos uma mesa de pedra escura [...] onde se conservavam os doces, meses que andavam lá. Quando fizesse falta ia-se lá a abaixo buscar. [...] Estava a mesa cheia de doces. As tais *talhadas de chocolate*, as *talhadas franciscas*, os *queijos*, os *rolões*... Tinha aquilo assim tudo... Depois, quando havia aqueles lanches, os chás, ou algum jantar, ia-se lá buscar. Quando não era para servir as peças inteiras, alto, quando era para servir as peças inteiras já era diferente, já se fabricava mais na hora. Na hora que isto nunca é na hora, demora horas! (Beja, 30-11-2012)

Para além dos consumos da casa, quase exclusivamente para os patrões e seus convidados, os *doces finos* eram ainda usados na manutenção das redes de relações das famílias, sendo oferecidos a médicos, bispos, familiares e amigos, em especial, por ocasião dos seus aniversários, no Natal e na Páscoa. Os doces eram também consumidos em ritos de passagem (como casamentos, batizados, bailes) e em festas privadas realizadas nas sacristias das igrejas. A alguns familiares que viviam noutros pontos do país (em especial na área da Grande Lisboa) ou no estrangeiro chegavam a ser enviados por serviço de estafeta ou mesmo de avião.

Nas casas da elite também eram produzidos e/ou consumidos, ao longo de todo o ano ou associados a períodos festivos: bolos de farinha, fritos doces, conservas de fruta, compotas, geleias, doces mais comuns a outros pontos do país ou cujo nome remete para um carácter internacional e ainda *doces finos* adquiridos em confeitarias locais ou de outros pontos do país.

No caso das criadas internas doceiras que contactei, os *doces finos* não faziam parte dos seus hábitos alimentares familiares. Nas suas casas de família eram esporadicamente confeccionados e/ou consumidos, em especial nos períodos festivos, bolos e fritos de confeção mais simples e económica, à base de farinha ou de massa do

pão – *costas, pepias, folares, fatias de ovos, sonhos* ou *filhoses*. Por ocasião de festividades eram ainda produzidos bolos de farinha em peça grande como *bolo podre* ou *bolo de prata* e doces de colher simples como *arroz doce* ou *pudim*. Algumas destas senhoras são naturais de zonas rurais e vieram, muitas vezes no início da adolescência, para Beja, trabalhar como criadas de servir internas, como forma de sobrevivência ou para evitar os pesados trabalhos do campo¹⁹. Até então os bolos e doces que consumiam ou conheciam vinham sobretudo da confeção doméstica ou eram adquiridos em mercearias e padarias e, mais raramente, em feiras e mercados da região que elas ou os seus familiares frequentavam.

Algumas publicações que consultei dão conta de regimes alimentares no Alentejo entre finais do século XIX e meados do século XX, em especial entre as classes mais desfavorecidas, como os assalariados rurais, que constituíam a grande maioria da população da região. Estes documentos evidenciam as carências alimentares por que estas populações passaram e ainda alguns dos tipos de doces que consumiam em períodos festivos, os quais têm a farinha como principal ingrediente.

Dos testemunhos orais recolhidos por Aníbal Falcato Alves junto de antigos assalariados rurais do Alentejo (em especial das zonas do norte e do centro da região) reunidos na monografia *Comeres dos Ganhões – memória de outros sabores* (1994), constam diversas referências a privações alimentares (em especial de carne e peixe) que os entrevistados conheceram, essencialmente ao longo da primeira metade do século XX. Em muitos dos relatos são apontadas alternativas que as pessoas encontravam para as suas refeições, nomeadamente através do uso de ervas selvagens que o autor designa por “ervas que os alentejanos foram obrigados a aprender a comer” (1994: 128). Na monografia *Através dos Campos – Usos e costumes agrícola-alentejanos (Concelho de Elvas)* (1947 [1891-1899-1903]), de José da Silva Picão, no “Capítulo IV - Pessoal de uma Lavoura”, nas páginas dedicadas à alimentação (pp. 112-123), o autor refere que nos dias de “comidas melhoradas em dias de nomeada”, os trabalhadores agrícolas recebiam “bolos”, “bolos de manteiga”, “folares” e “biscoitos”

¹⁹ Veja-se *O Tempo das Criadas*, de Inês Brasão (2012), sobre a condição servil feminina em Portugal entre 1940-1970, em especial as páginas dedicadas à alimentação (pp. 69-71) e ao “regime de mesa” (pp. 171-176).

(Páscoa), “arroz doce” e “filhoses com mel” (Carnaval). As quantidades e as qualidades dos bolos que recebiam variavam em função dos cargos que ocupavam.²⁰

O Alentejo é uma região historicamente marcada por fortes desigualdades sociais, facto que se reflete nos consumos alimentares, nomeadamente de doces. Até 1974, a agricultura constituiu o principal sector económico da região e a sua hegemonia assentava no *latifundismo* – “sistema de agricultura fortemente concentrado, de base salarial e de carácter extensivo que se conjugava com a ausência de alternativas fora da agricultura de uma população desprovida de terra ou dispondo de terra insuficiente” (Barros 1986: 181). O acentuado índice de concentração fundiária e dos lucros proporcionados, e ainda o pouco investimento dos mesmos no desenvolvimento regional de outros sectores de atividade, como a indústria, deixavam poucas alternativas de vida para grande parte da população.

Remeti para posições extremas na escala social da região, contudo, quero destacar que sou consciente que o quadro era mais heterogéneo e que existiam algumas posições intermédias, fosse nas zonas rurais, fosse nos meios mais povoados, as quais se refletiam no consumo de doces.

A “Confeitaria Bejense de Luiz da Rocha” e o surgimento de um doce emblemático

Na primeira metade do século XX a produção de *doces finos* em Beja não se restringia às casas da elite. Alguns destes doces eram produzidos e comercializados localmente por doceiros que trabalhavam por conta própria e pelas indústrias da pastelaria e confeitaria, as quais estavam, como notaram Carlos Consiglieri e Marília Abel, desde a primeira metade do século XIX em desenvolvimento em Portugal (1999: 11).

Nas secções de anúncios da imprensa bejense são publicitadas ao longo da primeira metade do século XX algumas confeitarias locais, em especial a “Confeitaria

²⁰ Consulte-se ainda a compilação *A alimentação do povo português*, publicada em 1949 por António Correa, da qual constam inúmeras referências a consumos diferenciados em Portugal entre classes sociais em diferentes épocas, o que a certa altura leva o autor a concluir: “O que é incontestável é que, desde sempre e um pouco por toda a parte, para alguns que comem demais há muitos que comem de menos.” (1949: 106).

Bejense de Luiz da Rocha”, fundada em 1893²¹, que a partir da década de 1920 passa a ser também apresentada como “pastelaria, café e cervejaria”. Os anúncios deste estabelecimento, que aparecem sobretudo nos principais períodos festivos, dão conta de alguns doces aí vendidos: desde a primeira década do século XX, coincidindo com os períodos da Páscoa, *Amendoas do Convento*; a partir da segunda década do século XX, coincidindo com os períodos do Natal, doces figurativos, apresentados como “figuras próprias para brindes” – *peixes, presuntos, queijos, lampreias, porquinho de doce* –, e ainda *bolo de bom gosto* e *trouxas d’ovos*.²² De notar que, salvo um caso, todos estes doces constam da etnografia de Castro e Brito e integram o grupo de *doces finos* cuja produção o autor afirmou ter estado durante muito tempo especialmente a cargo da indústria monástica feminina local.

Voltemos ao texto de Castro e Brito, em cuja parte final o autor abre uma exceção no seu propósito principal, apresentando um doce que segundo ele não se insere na tradição da doçaria de Beja, mas deve ser mencionado:

Aqui se deve fazer referência a uma peça de doçaria relativamente recente, criada pela indústria profissional com intenção turística, em alusão à especialidade pecuária característica da província. É ela constituída por pequenas peças modeladas em feitio de porcos, de maior ou menor peso, conforme o preço. [...] Recheadas de doces de ovos e amêndoa, têm um revestimento de chocolate em que assentam, como decoração, pequenos ramos de bolotas e dísticos alusivos à intenção, feitos com massa de açúcar. Costuma esta especialidade, contemporânea, ser apresentada em caixas de cartão, mais ou menos ornamentadas, segundo a sua categoria e consequente preço. (1940: 23)

A descrição é acompanhada do seguinte desenho do doce:

²¹ Consulte-se o anexo 2.

²² Consulte-se os anexos 3, 4 e 5.

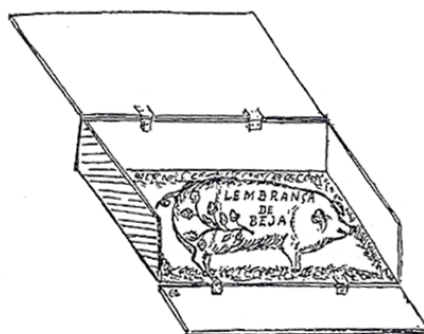


Fig. 4

Fig. 1. Castro e Brito 1940: 23.

Em Beja, o fabrico deste doce está particularmente associado à “Confeitaria Bejense de Luiz da Rocha”, atualmente designada apenas por “Luiz da Rocha”. Nas secções de anúncios da imprensa local, em especial nos períodos do Natal, o *porco doce*²³ aparece desde o final da década de 1920 como “especialidade da casa” ou mesmo “verdadeira especialidade da casa”, a par, por vezes, do *bolo de bom gosto* ou das *trouxas d’ovos*.

Em *Doçaria dos Conventos do Alentejo* (2000), Alfredo Saramago apresenta uma seleção de receitas, não datadas, provenientes de diferentes conventos femininos do Alentejo onde constam receitas semelhantes à do doce apresentado por Castro e Brito, concretamente: uma receita de *porco doce recheado*, associada ao Convento de Nossa Senhora da Conceição de Beja, e uma receita de *porco de chocolate com recheio*, associada ao Convento de Santa Helena do Calvário de Évora. Em *O doce nunca amargou...*, Emanuel Ribeiro, ao enumerar as especialidades doceiras de vários conventos portugueses, refere um “*leitãozinho* em tamanho natural, fabricado em chocolate com recheio de doce de ovos e de frutas” (1997 [1928]: 50), como uma das especialidades dos conventos de Évora. No catálogo da “Exposição de Doçaria Alentejana” que teve lugar em Évora em 1938, encontrei a referência a “Um porquinho doce, acompanhado do papel original do Convento de Santa Clara, de Évora” (1938: 9), apresentado por uma das doceiras participantes.

²³ Este doce tem conhecido diversas designações – *porquinho de chocolate*, *porquinho de doce*, *porquinho recheado*, *porco doce recheado*, *porco de chocolate com recheio*, *leitãozinho em doce*, *leitão em doce*, *porco em doce*, *porco doce* – neste projeto, por uma questão de coerência, designo-o por *porco doce*.

Entre as receitas associadas aos conventos de Beja e Évora, publicadas por Alfredo Saramago (2000), e a receita que tem vindo a ser seguida no “Luiz da Rocha”, existem muitas semelhanças ao nível da apresentação²⁴ e os ingredientes base são os mesmos: ovos, amêndoa, doce de gila, açúcar e chocolate ou cacau. A legenda “LEMBRANÇA DE BEJA”, por seu turno, parece constituir uma inovação face a épocas anteriores, uma necessidade de marcar a ligação do doce a um território. Apesar de Castro e Brito considerar o doce feito no “Luiz da Rocha” uma “especialidade, contemporânea”, penso que estamos perante um fenómeno que aconteceu noutros pontos do país: a indústria da pastelaria apropriou-se de um doce requintado, cuja produção havia estado especialmente a cargo das ordens religiosas femininas²⁵, como fator distintivo da doçaria local, trazendo um conjunto de inovações.

Beja não se encontrava na passagem das mais importantes vias de comunicação do país, nem constituía um ponto turístico importante, fatores que influenciaram noutros contextos a comercialização de doces tornados emblemáticos. Contudo, entre a segunda metade do século XIX e a década de 1950, o concelho e o distrito de Beja, e o Alentejo em geral, conheceram um crescimento populacional importante²⁶, associado à intensa exploração agrícola dos campos e “sendo a cidade de Beja o único centro urbano do distrito a ela cabe papel de mercado relevo, tanto administrativo como económico, no funcionamento de uma região de agricultura tão fortemente mercantilizada e de dominância latifundiária” (Barros 1986: 166).

Por outro lado, importa referir que Beja constituía um centro residencial e de visita importante para muitas famílias de latifundiários da região, as quais constavam, a par de outras famílias de médicos, políticos e alguns membros de classes intermédias, entre os principais clientes do “Luiz da Rocha”, que aí se reuniam para conviver, fazer negócios, tomar bebidas, comer ou adquirir especialidades doces e

²⁴ Nas receitas publicadas por Saramago (2000), associadas aos conventos de Beja e Évora, aparecem as duas variantes de apresentação: *porco* e *porca com leitões* em posição de aleitamento. Atualmente são ambas confeccionadas no “Luiz da Rocha”.

²⁵ De notar que não encontrei a receita deste doce em receituários de casas particulares, nem referências à sua confecção a nível doméstico por parte de doceiras.

²⁶ De acordo com os X e XI Recenseamento Geral da População do Instituto Nacional de Estatística, apresentados por Afonso de Barros, entre 1864 e 1950 a população do concelho de Beja passou de 19 587 para 43 119 habitantes e a população do distrito de Beja passou de 135 116 para 291 024 habitantes (1986: 325-326).

salgadas ou produtos alimentares de “qualidade”, como queijo, fiambre, chocolate, bombons, etc.

De acordo com alguns anúncios da imprensa local e testemunhos orais que recolhi, ao longo da primeira metade do século XX, a oferta doceira do “Luiz da Rocha” abarcava doces de natureza diversa. Por um lado, *doces finos* em peça grande e de prato – referidos em cima – e *doces finos* figurativos de pequeno formato – *figos de chocolate*, *queijinhos do céu*, *castanhas de ovos* ou *ovos brancos*. Por outro lado, bolos de confeção um pouco mais económica como *queijadas de requeijão*, que, segundo Castro e Brito, se inscrevem na tradição da doçaria da região de Beja, integrando o grupo dos *bolos*. Finalmente, a oferta doceira do “Luiz da Rocha” era ainda composta por doces cuja confeção estava generalizada a outros pontos do país, como *pastéis de nata*, ou que provinham mesmo da produção industrial nacional ou estrangeira, como bombons, *drops* ou bolachas, os quais constituíam, muito provavelmente, as “espécies vulgares do seu comércio” a que Castro e Brito se referiu, por oposição aos *doces finos*, *cujas* receitas defendeu serem com grande probabilidade originárias dos antigos conventos da cidade.

A partir da década de 1950 as condições de vida nos campos agudizaram-se para muitos e o mundo rural alentejano começou a ser esvaziado com a partida de muitas pessoas²⁷:

Iniciado nos anos cinquenta, no dealbar do arranque industrial, este movimento de decréscimo da população acentua-se espectacularmente na década seguinte, sob o impacto do reforço da industrialização interna, a que se veio somar o processo migratório para o Nordeste europeu, cuja incidência se fez especialmente sentir na região na segunda metade da década. Beja destaca-se como o distrito [da região do Alentejo] mais atingido. Em vinte anos perde 27% do seu já magro contingente populacional. (Barros 1986: 170)

Contudo, ao nível do concelho de Beja, este decréscimo populacional observou-se nas freguesias rurais, onde até então residiam quase dois terços da população do concelho. Nas freguesias urbanas, que abrangem a cidade de Beja e seus arredores,

²⁷ Esta situação estendeu-se a todo o país, segundo Oliveira Baptista, o mundo rural português atingiu a sua expressão máxima no início da década de 1960, tendo-se iniciado a partir de então o processo de desruralização (1996).

assiste-se, desde a década de 1950, a um ligeiro crescimento populacional. Estes factos evidenciam o peso que o sector agrícola foi perdendo na vida da população da região, em detrimento do sector dos serviços²⁸. Segundo o historiador bejense Manuel de Goes:

Também na vida urbana – e aqui referimo-nos em concreto a Beja, cidade economicamente dependente da agricultura – é fortemente afectada pela crise da década de 1960 com perdas e ganhos: a urbe começa a perder aos poucos a sua ruralidade secular, expande-se e moderniza-se; muitos modos de vida desaparecem, outros surgem, e evolui socialmente. (1999: 509)

Acompanhando estas mudanças, no início da década de 1960, o “Luiz da Rocha” conheceu um novo edifício de estilo modernista, de quatro andares, composto por fábrica, café, salão de chá e ainda restaurante. Continuava a situar-se no centro da cidade, mas já não pertencia aos descendentes do seu fundador, era agora gerido por uma sociedade que integrava membros de famílias de latifundiários e empresários da cidade, continuando a ser frequentado, acima de tudo, pelas elites e classes médias locais e regionais e a possuir o estatuto “reservado o direito de admissão”.

Na década de 1960 muitos dos doces preparados no “Luiz da Rocha” passaram a ser confeccionadas em dois novos estabelecimentos da cidade – “Bambina” e “Farnel”. De dimensões mais reduzidas e menos elitistas do que o “Luiz da Rocha”, foram ambos fundados por antigos mestres pasteleiros deste que levaram consigo as receitas e os saberes²⁹. De acordo com algumas memórias orais que recolhi, o *porco doce* estava entre os doces mais caros de todos os estabelecimentos, sendo maioritariamente adquirido pelas elites e classes médias locais e regionais, por alguns visitantes que pretendiam (e podiam) levar consigo uma recordação da cidade e por

²⁸ De acordo com as informações que constam do quadro I. Evolução da População das freguesias do concelho de Beja (1864-2001), do Instituto do Nacional de Estatística, apresentado por Martinho Marques e António Cunha (2008: 166-167).

²⁹ Destaco ainda que, em 1928, um antigo mestre pasteleiro do “Luiz da Rocha” abriu um estabelecimento por conta própria na localidade alentejana de Moura, apresentando como especialidade da casa o *porco doce* com a legenda “Moura”. Esta prática mantém-se aí até à atualidade, sendo a composição e as apresentações do doce semelhantes às que são feitas em Beja.

peças e empresas da região ou mesmo de outros pontos do país, que faziam encomendas, em especial no período do Natal³⁰.

Porque razão terá o *porco doce* sido a especialidade doceira escolhida para representar a cidade e conter uma legenda que atesta essa ligação? Note-se que a cobertura e os recheios que o compõem são semelhantes aos de outros *doces finos* figurativos que referi em cima – *queijo* e *presunto*.

Castro e Brito escreveu que no lançamento desta peça houve uma “intenção turística, em alusão à especialidade pecuária característica da província” (1940: 23), e ainda hoje, no senso comum local, predomina a ideia de que a forma que este doce conhece constitui uma homenagem a um animal típico da região.

Se tomarmos como exemplo alguns livros de cozinha de grande divulgação nacional, que foram publicados no regime democrático mas dão continuidade a representações que se afirmaram durante o Estado Novo, seja na apresentação de uma ideia de cozinha nacional composta pela diversidade das cozinhas regionais, seja pelo predomínio de uma cozinha de carácter rural e familiar vista como a mais autêntica e distintiva, que urge preservar da contaminação exterior, o porco aparece como animal emblemático da região do Alentejo.³¹

No célebre livro *Cozinha Tradicional Portuguesa*, publicado em 1981, da autoria de Maria de Lurdes Modesto³², o capítulo dedicado à região do Alentejo é inaugurado com uma fotografia que ocupa duas páginas, na qual se vê uma vara de porcos cercada na planície alentejana (2009 [1981]: 222-223). No texto que introduz as receitas que Modesto considerou mais autênticas e representativas desta região, é igualmente destacada a importância deste animal nas práticas alimentares da região.

³⁰ Por ocasião das celebrações natalícias a legenda mais usada no doce era “Boas Festas” ou “Feliz Natal”.

³¹ Sobre o papel dos livros de cozinha na construção de uma ideia de cozinha nacional veja-se “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”, de Arjun Appadurai (1988).

³² Maria de Lurdes Modesto, curiosamente natural de Beja, foi responsável pelo primeiro programa de televisão sobre culinária, que teve início em 1957 e esteve no ar durante 12 anos. Em 1961, no âmbito desse programa, foi realizado o “Concurso de Cozinha e Doçaria Regional Portuguesa” que contou com participantes de diferentes regiões do país. Muitas das receitas recolhidas nesse âmbito foram posteriormente reunidas e editadas em *Cozinha Tradicional Portuguesa*, que conhece atualmente mais de 20 edições em língua portuguesa e algumas em língua inglesa.

Outra figura importante na construção de uma ideia de património culinário português foi Maria Odette Cortes Valente, que, a par de outras obras, publicou na década de 1990 a obra *Cozinha de Portugal*, composta por volumes dedicados a diversas regiões de Portugal. A nota introdutória do volume dedicado ao Alentejo é da autoria de Manuel Guimarães, que defende a presença ancestral do porco no território alentejano e concede-lhe, no regime alimentar da região, um lugar de destaque entre as outras carnes:

Introduzido nas regiões do Sul pelos invasores romanos, o suíno encontrou no Alentejo condições ideais de pasto e reprodução, adaptando-se ao meio e transformando-se num aliado alimentar com aproveitamento total, representado no espectro gastronómico local desde os aperitivos às sopas e destas aos doces.

Líder dos pratos de carne, o porco impõe-se localmente pela originalidade e regionalismo do processo culinário [...] (1994: s/nº)

Como referi anteriormente, na primeira metade do século XX, a proteína animal não fazia parte da mesa diária de todas as classes da região e o consumo de doces de fabrico dispendioso, complexo e demorado não era extensível a todos, nem mesmo nos períodos festivos. Ainda assim, ou por isso mesmo, o *porco doce* foi escolhido como sinal distintivo de Beja, da cultura regional e da diversidade da nação, prestando-se à imaginação de comunidades (Anderson 2012 [1983])³³ e projetando dentro e fora essas imagens.

Estas dinâmicas enquadram-se em tendências mais abrangentes, para as quais Julia Csergo chamou a atenção:

Porque, se o modelo do “prato local” se encontra no mundo inteiro, se por toda a parte depende da produção de um determinado solo, de patrimónios familiares tanto quanto dos modos de circulação dos produtos, a diversidade dos itinerários e das cronologias através das quais se torna instrumento de uma reconstituição da identidade depende, pelo menos na Europa, do processo de construção de imagens do nacional, do regional e do local que acompanha as transformações políticas, económicas e culturais do século XIX. (1996: 395)

³³ O conceito de “comunidade imaginada” foi apresentado por Benedict Anderson em 1983 numa obra sobre a construção e a difusão das identidades nacionais – *Imagined Communities*. Anderson defende que uma nação é uma construção imaginária, que une pessoas com identidades diversas, que não se conhecem entre si, mas em cujas mentes vai sendo inculcada, por meio de normas e valores, uma ideia de comunidade que acreditam integrar e ser pertença comum. Este conceito pode ser aplicado a outras formas de construção identitária de grupos de pessoas.

5) Regime democrático – de 1974 até à atualidade

Mostras e feiras de doçaria local e regional – décadas de 1980 e 1990

Poucos anos após a revolução de 25 de Abril de 1974, que pôs fim ao regime do Estado Novo e instaurou o regime democrático em Portugal, um grupo de intelectuais interessados no estudo, na salvaguarda e na divulgação do património local fundou a Associação para a Defesa do Património Cultural da Região de Beja (ADPCB). A sua atividade estendeu-se ao domínio da doçaria e nas décadas de 1980 e 1990 organizaram em Beja sete mostras de *doçaria tradicional e conventual* (na verdade, o nome do evento ia mudando, ora unindo as duas designações, ora privilegiando uma delas).

O atual presidente da ADPCB, Florival Baiôa, que participou na organização de algumas mostras, aponta as ideias que, segundo ele, estiveram na sua génese:

Não existiam em Beja, para venda pública, muitos doces conventuais e nem mesmo regionais, portanto, ia-se a um restaurante, havia os doces industriais, os *pudins flan* e companhia. Depois de termos investigado um pouco sobre a doçaria conventual, verificámos que o receituário era enorme e seguramente um dos maiores de Portugal. Acabámos por decidir fazer uma mostra para o interior da cidade. Ter pessoas a confeccionar os doces, a maior parte deles privados, que nunca tinham confeccionado para fora, para mostrar às empresas de restauração que havia um manancial enorme de doçaria que podia ser trabalhada em termos comerciais. Começámos a ver que os restaurantes e as pastelarias se voltaram para essa doçaria e que havia uma adesão do público. (Beja, 15-02-2013)

Apoiadas pelas autarquias da região (em especial de Beja) e, em menor grau, por algumas associações e grupos económicos, as mostras tinham lugar em antigos conventos ou outros monumentos considerados “históricos” da cidade e contavam com cerca de 20 participantes produtores de doces: estabelecimentos comerciais da cidade (entre eles, o “Luiz da Rocha”), mestres de pastelaria que trabalhavam por conta própria e, sobretudo, doceiras do concelho de Beja (entre elas, Maria Helena

M.). As mostras estavam abertas a todos os visitantes, e foram muito concorridas, contudo, a degustação dos doces era condicionada por convite.

A participação mais significativa era a das doceiras da cidade de Beja, que apresentavam principalmente doces de confeção dispendiosa, complexa e demorada, cujas receitas estavam associadas aos antigos conventos femininos que existiram na cidade e à tradição de algumas famílias da elite local e eram designados por *doces conventuais*. Este “grupo” englobava antigas criadas de servir ou colaboradoras das casas da elite local (ou descendentes) e ainda algumas senhoras de classes intermédias. De referir ainda que, as doceiras participantes de pequenas localidades da região de Beja apresentavam sobretudo bolos de confeção um pouco mais simples e económica, que têm como principal ingrediente a farinha.³⁴

Os organizadores das mostras pertenciam maioritariamente a classes médias emergentes e, no que diz respeito à designada *doçaria conventual*, estavam a explorar um terreno que lhes era novo ou pouco familiar. Segundo algumas doceiras participantes que contactei, foi só a partir desta altura que localmente se divulgaram as designações de *doces conventuais* e *doçaria conventual*. Até então, predominava, nos meios onde estes doces eram confeccionados e consumidos, a designação de *doces finos* ou apenas “os doces”.

Julgo que importa desde já evocar brevemente algumas mudanças concretas que se deram ou acentuaram na sequência da revolução de 1974, as quais permitem entender melhor os novos contextos de produção e consumo dos *doces finos* ou *doces conventuais*, como a partir desta altura começaram, de modo crescente, a ser designados em Beja.

Na sequência da revolução de 1974, em diferentes pontos do Alentejo viveu-se a experiência da reforma agrária, com a ocupação de propriedades por parte dos trabalhadores e a formação de cooperativas. Algumas famílias da elite bejense perderam parte das suas propriedades, o que as levou, em muitos casos, a migrar para outras zonas do país, especialmente para a área da Grande Lisboa, onde possuíam familiares, redes de relações e mesmo casas. Alguns anos mais tarde, as propriedades

³⁴ Consulte-se os anexos 6 e 7.

começaram aos poucos a ser devolvidas às famílias de antigos proprietários. Muitos membros dessas famílias haviam deixado de residir em Beja e acabaram por não regressar à cidade, preferindo viver entre as grandes cidades e as propriedades rurais. Nalguns casos as redes de relações (laborais e de amizade) que tinham na cidade quebraram-se e as ligações das futuras gerações de proprietários a Beja foram muito diferentes. Relembro que nas casas de algumas destas famílias eram regularmente confeccionados e consumidos *doces finos*.

Algumas antigas serviçais ou colaboradoras de casas da elite local (ou descendentes) usaram os saberes adquiridos e começaram na esfera doméstica a confeccionar e vender *doces finos*, normalmente em articulação com outros trabalhos³⁵. Os seus principais clientes eram famílias tradicionalistas da elite local e descendentes destas, residentes noutros pontos do país, e ainda algumas empresas e restaurantes da cidade e da região.

Por outro lado, neste novo quadro, algumas pessoas de classes intermédias, e mesmo da elite local, recorreram à confeção e venda de doces com base no receituário da sua família, como meio de subsistência ou complemento de rendimentos.

Na indústria da pastelaria também se deram importantes mudanças e desde já quero destacar que na sequência da revolução de 1974, concretamente em 1976, o estabelecimento “Luiz da Rocha” foi vendido, pelo valor dos ordenados em atraso, aos seus funcionários, passando desde então a ser gerido pela Cooperativa de Actividades Hoteleiras “Os Trabalhadores Unidos”. De acordo com as memórias de António Leandro, funcionário do “Luiz da Rocha” desde o início da década de 1970, logo a seguir à revolução o estabelecimento foi recusado e alvo de protestos à porta por parte de pessoas que viam ali um símbolo do antigo regime, por acolher os grandes proprietários da cidade e da região e possuir ainda o estatuto “reservado o direito de admissão”. Passado algum tempo, começou a ser frequentado por pessoas de diferentes classes sociais, das elites às classes mais desfavorecidas e mesmo a ser palco de acesas discussões políticas.

³⁵ Segundo Inês Brasão, desde o final da década de 1960 começa a haver em Portugal uma rejeição do trabalho doméstico co-residencial e para toda a vida, que foi sendo substituído pelo trabalho doméstico a dias, institucionalizando-se uma nova forma de emprego (2012: 17), na qual o número de horas de trabalho é com frequência mais reduzido e a ligação das empregadas às casas é mais instável.

O aumento do poder de compra de muitas famílias, o crescimento da indústria agroalimentar, a par de outros fatores, permitiu a outras classes frequentarem regularmente estes e outros estabelecimentos da cidade, desenvolvendo novos hábitos de consumo. O *porco doce* continuou a ser vendido como especialidade emblemática de Beja pelo “Luiz da Rocha” e pelos outros estabelecimentos a que me referi anteriormente.

Na década de 1990, o Núcleo Empresarial da Região de Beja organizou três feiras de “Doçaria Tradicional do Alentejo”. Segundo Florival Baiôa, que também esteve na sua organização, as feiras tinham uma finalidade diferente das mostras de doçaria e contavam já com fundos comunitários de desenvolvimento regional:

A certa altura pensou-se já em termos empresariais, com o núcleo de empresários do Baixo Alentejo, que se devia fazer uma divulgação para o país, e então encabeci a organização das feiras de doçaria conventual e tradicional; fizemos duas edições e mais uma já ligada à Feira de Turismo e Artesanato. Nestas três feiras trouxemos participantes de todo o distrito, como os *folhadinhos de Safara...* [...] Para fazer uma projeção da região no país. O financiador máximo era a Comunidade Europeia.

Qualquer das três feiras conseguiu trazer, e muito bem, cozinheiros a vir visitá-la, em duas delas houve concursos, havia *stands* de venda... E cumpriu-se. Começou a haver mais venda destes produtos e a encorajar os produtores de pequenas povoações. Portanto, houve um contributo bom para a economia e para a manutenção desse receituário. (Beja, 15-02-2013)

As feiras abrangiam áreas mais vastas do Alentejo e a participação das doceiras e estabelecimentos comerciais do concelho de Beja foi reduzida, em relação às mostras. A venda de doces e os concursos constituíam também uma novidade. Quanto à oferta doceira, era uma vez mais composta quer por bolos e doces de carácter mais rústico quer por bolos e doces de carácter mais requintado, aparecendo nos textos publicados por ocasião dos eventos, os primeiros associados ao mundo rural, e os segundos aos antigos conventos femininos que existiram na cidade de Beja e noutras localidades da região.

O principal financiador destas feiras foi a Comunidade Europeia, nomeadamente através de fundos comunitários de desenvolvimento regional, os quais foram criados para serem aplicados em áreas fragilizadas do ponto de vista

socioeconómico, como era o caso do concelho de Beja e do Alentejo em geral. As observações de Daniela Araújo, no trabalho que dedicou aos processos de mercantilização e turistificação das culturas alimentares em Portugal, põem em evidência algumas das questões que estão na génese da criação e aplicação de fundos comunitários desta natureza:

A reforma da PAC [Política Agrícola Comum] de 1992 viria, então, a criar uma nova concepção do espaço rural, baseada na capacidade que este possui para potenciar a sua economia através dos seus recursos produtivos, nomeadamente das suas potencialidades naturais (como as paisagens) e culturais (como a arquitetura popular, as festas e rituais e a cultura alimentar). Pressupunha-se que esse novo modelo do mundo rural não estivesse exclusivamente centrado na produção agrária, mas que se baseasse na diversificação das atividades económicas. Para as populações rurais, buscavam-se soluções que passassem por evitar o êxodo rural, e apoiassem o setor agro-industrial e turístico, contribuindo para a terciarização do mundo rural e garantindo uma saída comercial para os recursos locais. [...] A ameaça aos produtos específicos de cada país e/ou região, devido à abertura das fronteiras no espaço europeu constituiu também, uma preocupação fundamental por parte do Conselho das Comunidades Europeias. (2011: 7-8)

Cena culinária contemporânea – algumas tendências

É já vasta a literatura que sustenta que a intensificação das trocas globais de alimentos e a industrialização da alimentação não leva necessariamente ao desaparecimento dos particularismos das culturas alimentares locais (Flandrin 1996; Fischler 1996; Mintz 2001; Watson & Caldwell 2005). Como contraponto ao movimento de *deslocalização* provocado pela mundialização e industrialização da alimentação, surge um movimento de *relocalização*, que se caracteriza pela valorização das culturas alimentares locais, das comidas e cozinhas regionais e dos produtos da terra (Poulain 2005: 22). O capitalismo pós-industrial é marcado pela globalização dos mercados e pelo consumo transnacional, mas também pela reafirmação das identidades locais culturalmente construídas nos lugares, nas práticas e nos bens como forma de distinção e autenticidade (Terrio 2005: 148-149). Aliás, as próprias empresas transnacionais de alimentação têm isso em conta e apropriam-se frequentemente desses imaginários para atrair os consumidores (Poulain 2005: 20).

Jean-Louis Flandrin observou:

Curiosamente, à medida que a população rural se foi reduzindo como pele de chagré, os séculos XIX e XX começaram a valorizar os modelos rurais de alimentação. Do mesmo modo, enquanto por toda a Europa se formavam Estados-nação que se unificavam culturalmente, manifestou-se um interesse pelas gastronomias locais, de que são testemunhas por exemplo os guias gastronómicos e turísticos e a multiplicação das compilações de receitas de diferentes regiões. Ou ainda, no preciso momento em que a indústria, a hotelaria, o turismo e os meios de comunicação favorecem uma espécie de mundialização dos gostos – comprovada pela divulgação do *hamburger*, dos *hot dogs*, do *ketchup* ou da *pizza* –, tanto os Europeus como os Americanos se apaixonam pelas gastronomias nacionais extremamente características, como demonstra a multiplicação dos restaurantes indianos, chineses, japoneses, tailandeses, mexicanos, italianos, etc. (1996: 293-294)

Segundo José Manuel Sobral, a cena culinária atual em Portugal insere-se em dinâmicas mais globais: a recriação das tradições locais, regionais e nacionais coexiste com o pluralismo culinário. Fruto do aumento do poder de compra de grande parte da população, da abertura cultural do país ao exterior, das dinâmicas da globalização, entre outros, houve uma ampliação da oferta culinária, num sentido cosmopolita. Paralelamente, a reivindicação de uma culinária nacional, composta pelas várias culinárias regionais, tem persistido (2007: 14).

No que diz respeito à designação de *doçaria conventual*, ela está hoje amplamente divulgada em Portugal, e aparece como um importante elemento constitutivo de um cânone da cozinha portuguesa. A organização de mostras, feiras e concursos dedicados à *doçaria conventual*³⁶, a fundação de confrarias gastronómicas dedicadas à promoção de *doces conventuais*³⁷, as certificações de *doces conventuais*³⁸, a proliferação de compilações de receitas e publicações sobre *doçaria conventual* portuguesa, regional ou local, são práticas que se estendem a diferentes pontos do país e que remetem bem para essa divulgação e celebração.

³⁶ A título de exemplo, consulte-se o sítio da Feira de Doçaria Conventual de Portalegre.

³⁷ A título de exemplo, consulte-se o sítio da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal.

³⁸ A título de exemplo, consulte-se o sítio da Confraria dos Ovos Moles de Aveiro, doce que recebeu a certificação da União Europeia de Indicação Geográfica Protegida (IGP) e que é apresentado como conventual e regional.

Beja insere-se, grosso modo, nestas tendências gerais. Atualmente existem na cidade restaurantes especializados em cozinha chinesa, japonesa, brasileira e italiana e ainda dois restaurantes das maiores cadeias internacionais de *fast-food*. Por outro lado, existem diversos restaurantes que oferecem produtos e pratos que invocam uma ligação à região. Nos hipermercados locais podemos adquirir produtos e comidas preparadas provenientes dos mais diversos lugares do mundo, ao mesmo tempo que há uma grande oferta de alimentos produzidos na região.

Os *doces conventuais*, seja os que são considerados específicos da tradição local ou regional, seja aqueles que são associados a outras localidades ou regiões do país, ou ainda vistos como “doces conventuais nacionais”, conheceram uma maior divulgação. Entre outros fatores, as mostras, os concursos, as feiras e *stands* de venda, a introdução de mais receitas na indústria da pastelaria local e na oferta doceira de alguns restaurantes, a par de uma divulgação à escala nacional (promovida pelos media, turismo, autarquias, produtores), remetem para uma ideia de divulgação dos *doces conventuais* e da sua associação com uma história junto de outras franjas da população. Hoje estão presentes nas mesas de doces de muitos casamentos da região, são confeccionados nalgumas casas particulares e podem ser adquiridos: em pequenas porções em restaurantes especializados em cozinha regional; em peças inteiras, “à fatia” ou em pequenas unidades nalgumas pastelarias; em versões industriais ou semi-industriais nos hipermercados. Apesar de uma maior divulgação dos designados *doces conventuais* em Beja, observei que existem localmente inúmeras formas de diferenciação, nomeadamente, com base: nos modos como são produzidos, nos locais onde são produzidos, na tipologia dos doces, nas quantidades consumidas ou nos propósitos com que são adquiridos.

Principais centros produtores e/ou consumidores de doces conventuais – atualidade

De seguida, procurarei apresentar brevemente os principais centros produtores e/ou consumidores de *doces conventuais* atualmente existentes em Beja, conferindo especial atenção aos que privilegiei na parte audiovisual deste projeto.

“Luiz da Rocha”

No grupo das pastelarias com fabrico próprio, o “Luiz da Rocha” é, sem dúvida, aquele que produz maiores quantidades de doces, abarcando: por um lado, os designados “ex-líbris” da casa – *porquinho doce*³⁹, *trouxas de ovos*, *doces de ovos* e *doces de amêndoa* de pequeno formato e ainda, nas épocas festivas, *lampreia de ovos*, *bolo-rei* e *folar*; por outro lado, doces e salgados que são considerados específicos do estabelecimento, da cidade ou da região – *queijadas de requeijão*, *pastéis de gila*, *pastéis de nata e gila*, *empadas de galinha* – e os designados bolos de *pastelaria semi-industrial*, mais comuns a outras pastelarias da cidade e do país – *pastel de nata* ou *guardanapo de ovos* – ou que integram mesmo a pastelaria internacional de inspiração francesa – *palmier* ou *babá*.⁴⁰

Na composição dos doces não entram conservantes e estes são confeccionados de forma maioritariamente artesanal, sendo as principais máquinas usadas na transformação das matérias-primas a batedeira elétrica e a “máquina de amassar”. O trabalho artesanal predomina também em muitas das outras funções associadas ao funcionamento deste estabelecimento – serviço de balcão, serviço de mesa, serviço de copa, etc. Por outro lado, importa referir que quase todos os atuais funcionários do “Luiz da Rocha” iniciaram aí a sua atividade profissional muito jovens, tendo-se especializado nas funções que exercem. Julgo que o facto de se tratar de uma cooperativa, gerida pelos próprios funcionários, em que a despedimento é pouco frequente, poderá concorrer para tal.

Atualmente este café é frequentado pela generalidade da população local, das elites às classes mais desfavorecidas e ainda por alguns dos poucos turistas que visitam a cidade, contudo tem vindo a perder muitos clientes. O local onde está inserido, o designado centro histórico da cidade, foi perdendo habitantes e estabelecimentos comerciais, facto que é apontado por António Leandro, atual presidente da Cooperativa que gere este estabelecimento, como uma das principais razões para a

³⁹ As outras peças grandes em formas figurativas de peixes, presuntos e queijos deixaram de ser confeccionados no “Luiz da Rocha” há algumas décadas.

⁴⁰ Atualmente, são, com alguma regularidade, produzidos e postos à venda no estabelecimento novos doces ou mesmo recuperados doces antigos, dependendo depois a sua permanência da procura.

perda de clientes e redução das vendas. Há poucos anos, a Cooperativa inaugurou o *Luiz da Rocha – Espaço 2*, situado numa parte mais recente da cidade, num dos pontos de passagem para as grandes superfícies comerciais da periferia e com maiores facilidades de estacionamento, de forma a ir ao encontro das novas exigências dos habitantes de Beja. De dimensões muito mais reduzidas que o espaço primitivo e virado apenas para o consumo, este novo local é muito procurado pelos clientes e tem sido fundamental para equilibrar o orçamento da Cooperativa.

Quanto à especialidade doceira que vim destacando, o *porco doce*, é produzido de forma artesanal e a sua confeção está especialmente a cargo do mestre pasteleiro. As quantidades produzidas têm vindo a diminuir drasticamente, estando atualmente em torno de 20 peças semanais e 1000 peças para toda a época alta que constitui o Natal⁴¹. O *porco doce* está entre os doces mais caros do estabelecimento, e segundo António Leandro:

São todas as classes que o compram, mas com uma *nuance*: há uma classe social que compra para consumo próprio e as classes mais desfavorecidas normalmente compram para oferecer ou a um médico ou a um advogado ou a alguém que lhe fez algum favor; as pessoas querem com isso mostrar a sua gratidão pelo favor que lhe fizeram. [...] As classes mais altas compram mais para consumo próprio, não quer dizer que não ofereçam também. [...] As outras classes, quando vem o Natal querem pôr um porquinho na mesa e compram na mesma, mas a maior parte das vezes é para oferecer. (Beja, 30-10-2012)

Os dois estabelecimentos a que me referi anteriormente, “Bambina” e “Farnel”, fundados na década de 1960, continuam a produzir o *porco doce* e outras especialidades doceiras consideradas regionais em quantidades ainda mais reduzidas do que o “Luiz da Rocha”⁴².

Finalmente, será de notar que apenas nas últimas décadas foi reclamada uma origem conventual para a receita do *porco doce*, sendo que atualmente esta ideia é

⁴¹ As vendas de Natal são sobretudo feitas aos habitantes locais e a algumas empresas da região, sendo a legenda mais usada “Feliz Natal”.

⁴² Nas primeiras décadas do regime democrático, o *porco doce* e outros doces referidos chegaram ainda ser confeccionados noutras pastelarias da cidade, que entretanto já encerraram.

especialmente promovida pela Câmara Municipal de Beja e pelo Turismo do Alentejo e aparece nalgumas brochuras ou guias de promoção turística da cidade e da região⁴³.

Produção doméstica

Este “grupo” é atualmente composto por cerca de cinco doceiras que confeccionam os designados *doces finos* ou *doces conventuais*⁴⁴, em pequenas quantidades, em sua casa, sobretudo para vender. Estas doceiras têm em comum o facto de terem aprendido a confeccionar estes doces no âmbito de uma relação laboral nas casas da elite local ou através de alguma familiar que aí trabalhou ou contactou com esse meio, ou mesmo com o meio conventual. As doceiras ativas mais jovens têm cerca de 60 anos de idade e a mais idosa tem 75 anos de idade. Embora não tenham muita relação entre si, a maior parte destas senhoras cruzou-se nas mostras, concursos, feiras e *stands* de venda nas décadas de 1980 e 1990. Atualmente, as três doceiras mais idosas estão aposentadas da profissão de empregadas domésticas, sendo que a venda de doces constitui um complemento das suas parcas reformas. As duas doceiras mais jovens, encontram-se desempregadas, na sequência de investimentos falhados na criação de pequenas empresas na área da restauração ou especializadas na produção e venda de doces.

O receituário doceiro destas senhoras é muito vasto, contudo, têm vindo a centrar a produção num número reduzido de doces, em especial: *queijo doce* ou *queijo de ovos*, *bolo do rolão* ou *pão de rala*, *lampreia de ovos*, *bolo bom como tão bom*, *bolo imperial* e *queijinhos de hóstia*. Com algumas variações, trabalham com produtos base selecionados, os processos de confeção são demorados, a decoração dos doces é muitas vezes feita com papéis de seda recortados à mão e o preço final dos doces é tendencialmente mais elevado do que nos outros centros produtores. Com o intuito de otimizarem as vendas de doces ou de irem ao encontro dos desejos dos clientes, ao longo dos anos procederam a algumas atualizações nas receitas, entre elas: a redução

⁴³ Veja-se o anexo 10.

⁴⁴ Algumas destas doceiras têm recorrido à venda de doces e salgados de fabrico mais económico e mais comuns a outros pontos do país.

das quantidades de açúcar usadas⁴⁵, o recurso à congelação de doces e de “espécies” que os compõem ou o fabrico de doces com dimensões inferiores às que eram feitas em períodos anteriores, nomeadamente nas casas da elite bejense.

Os seus principais clientes são famílias da elite tradicionalista local ou descendentes destas que vivem noutros pontos do país, sendo que as encomendas são normalmente feitas pelas senhoras mais idosas das famílias. Cada doceira tem a seu cargo cerca de duas ou três famílias que efetuam encomendas de várias peças grandes e pequenas de doces, em especial por ocasião do Natal, para consumo próprio e para oferecer a familiares e amigos; no contexto de alguns ritos de passagem, como casamentos, batizados, aniversários ou bodas de ouro. Pontualmente, em especial no Natal, as doceiras recebem pequenas encomendas de pessoas das classes médias que pretendem juntar um doce à sua mesa de Natal ou presentear alguém.

As palavras de Catarina Conceição sobre os principais clientes particulares:

São sobretudo as pessoas de mais idade, os jovens não têm assim muito conhecimento destas coisas. E os que têm mais dinheiro. Também tenho aí clientes que vivem só dos seus ordenados e uma vez por ano mandam fazer uma pecinha só que seja. (Beja, 30-04-2012)

Algumas doceiras chegaram a produzir com regularidade *doces conventuais* para estabelecimentos e empresas da cidade e de fora, contudo, a esse nível, hoje em dia, apenas produzem doces de forma irregular para alguns restaurantes da cidade. Muitas não tem a situação profissional regularizada nem pretendem fazê-lo devido ao reduzido número de vendas que efetuam. Por outro lado, as clientes da elite de idade avançada estão a falecer e os seus descendentes raramente perpetuam a relação.

Finalmente, será de notar que apenas uma destas senhoras teve até ao momento a oportunidade de ensinar outra pessoa mais jovem a confeccionar alguns destes doces.

⁴⁵ Os cuidados dietéticos são apontados por várias doceiras como um dos fatores que leva os clientes a reduzirem ou suprimirem as encomendas de doces.

Casa de chá

Em 1995, foi fundada em Beja uma casa de chá que consiste numa microempresa familiar especializada em *doces conventuais*. A doceira fundadora apoiou-se no receituário da sua família e procedeu ainda a um trabalho de pesquisa, procurando delimitar um território de “doces conventuais do Alentejo”, em especial dos antigos conventos femininos de Beja. Este estabelecimento oferece uma grande variedade de doces confeccionados de forma artesanal, vende livros sobre *doçaria conventual*, fornece doces para banquetes, em especial das classes média e alta, recebe algumas encomendas de fora e é especialmente frequentado por senhoras das classes média e alta.

Microempresas

Destaco também duas micro empresas especializadas no fabrico de doces que fornecem banquetes, pastelarias, restaurantes e clientes particulares da cidade e da região e contam com duas a três pessoas na equipa. Uma destas unidades produz regularmente uma grande diversidade de semifrios e bolos decorados e, em menores quantidades, cerca de cinco doces que apresenta como *conventuais*. Prepara com frequência mesas completas de doces para casamentos da região, em especial de pessoas provenientes das classes baixa e média, e a sua fundadora destaca que a esse nível os orçamentos de que dispõe têm vindo a ser reduzidos, o que a obrigou a substituir *doces de ovos* por *preparações instantâneas* ou *maçapão* por *pasta americana*, por serem de custo mais baixo e “fazerem a mesma vista”. A outra unidade de produção, tentou recentemente reforçar a comercialização de *doces conventuais* mudando a própria imagem e nome, mas não obteve até ao momento grande sucesso.

Fábrica

Na designada zona industrial da cidade está estabelecida uma fábrica de fabrico de pão que acolheu recentemente uma submarca especializada em *doces conventuais*, a qual estava, até então, estabelecida na área da grande Lisboa. Os funcionários locais receberam formação dada por pessoas vindas de fora e produzem, de forma semi-

industrial, diversos doces como *pão de rala de Évora*, *sericaia com ameixas d'Elvas*, *pudim Abade de Priscos*. Os nomes de alguns doces remetem para localidades portuguesas e a embalagem é frequentemente acompanhada de informação acerca da origem conventual da receita, associando-a a nomes de conventos e incluindo imagens que remetem para esse meio. Nenhum dos doces aparece associado aos conventos ou à cidade de Beja. Estes doces encontram-se à venda nas grandes superfícies alimentares de Beja e de todo o país, os preços são mais acessíveis do que nos outros centros produtores de Beja, a oferta tem vindo a aumentar e a empresa está atualmente a investir na sua exportação.

Restaurantes

Quando iniciei o trabalho de terreno, há cerca de um ano atrás, parecia haver na oferta doceira dos restaurantes especializados em cozinha regional um domínio do considerado específico da região do Alentejo e frequentemente associado a uma origem conventual – *pão de rala*, *trouxas de ovos*, *queijinhos de hóstia*, *encharcada*, *sericaia*, *queijo conventual*, *pudim de amêndoa*. Contudo, observei que a presença destes doces tem vindo a ser reduzida, em especial a dos de fabrico mais dispendioso e complexo que, segundo alguns proprietários, requerem um investimento e risco maiores. Os semifrios, o *leite creme*, os *pudins* e o *arroz doce* estão a ser mais procurados, por serem mais económicos para os proprietários e, por consequência, para os clientes.

Todos os centros de produção e venda de doces de que falei – pastelarias, produção doméstica, casa de chá, micro empresas, restaurantes –, excetuando a fábrica, estão a atravessar inúmeras dificuldades financeiras, com quebras de 50% face a períodos relativamente próximos e consequências imediatas ao nível da produção dos *doces conventuais*, em especial os de fabrico mais dispendioso. De notar ainda que, no decurso do meu trabalho de terreno, assisti ao encerramento de uma pastelaria e de uma micro empresa, à redução de equipas e espaços de trabalho, sendo a situação atual destes centros extremamente delicada. O aumento do IVA em

2012 de 13% para 23% no sector da restauração e a difícil conjuntura atual são apontados, por muitos dos proprietários e funcionários destes estabelecimentos, como os principais responsáveis por esta situação.

Turismo do Alentejo – agente de dinamização da gastronomia regional

Desde a década de 1990 não voltaram a ser organizados em Beja eventos exclusivamente dedicados à divulgação, celebração e comercialização da doçaria, ao contrário do que acontece noutras localidades do Alentejo e do país. Contudo, a gastronomia e os produtos alimentares da região constituem um elemento fundamental das estratégias de desenvolvimento local e regional⁴⁶.

Entre os principais agentes de dinamização da gastronomia e de produtos alimentares considerados específicos da região, encontra-se o Turismo do Alentejo⁴⁷, entidade estatal, que conta com importantes apoios económicos da Comunidade Europeia. Segundo uma funcionária, técnica superior, do Turismo do Alentejo:

Gastronomia e vinhos são um dos nossos principais produtos turísticos, e nós temos estudos sobre isso, inquéritos feitos aos turistas, é uma das principais motivações dos turistas que visitam o Alentejo, que são esmagadoramente portugueses. (Beja, 01-03-2013)

⁴⁶ Nos últimos anos a Câmara Municipal de Beja tem concedido um lugar de destaque à promoção do vinho e do azeite produzidos na região organizando ou colaborando em diversos eventos (*Vinipax – Vinhos e Sensações do Sul*, *Olivipax – Azeites e Sabores do Sul*, *Beja Gourmet*). Contudo, as edições destes eventos previstas para 2012 foram canceladas por questões orçamentais.

Estas iniciativas não são exclusivas de Beja e enquadram-se numa tendência que se estende a outras áreas do Alentejo e que acompanha o desenvolvimento de um tipo de agricultura capitalista e mecanizada, encabeçada por grandes proprietários, virada para os cultivos da vinha e do olival e transformação e comercialização dos seus produtos.

Estes sectores têm sido igualmente privilegiados nas últimas edições da principal feira agrícola de Beja de projeção nacional e internacional – *OviBeja*, organizada pela Associação ACOS – Agricultores do Sul. Por outro lado, nesta feira, que se realiza anualmente desde há 30 anos, tem vindo a diminuir de forma muito significativa a presença de produtores locais (empresas e doceiras particulares) de *doces conventuais*. Na edição de 2012, apenas esteve presente, num pequeno *stand*, a casa de chá que mencionei em cima. Os restantes produtores dizem não conseguir suportar os custos de aluguer de espaços e investimento na produção de doces. De destacar, que na oferta doceira da *OviBeja* tem aumentado a presença de empresas produtoras e distribuidoras de doces à escala nacional, mas associadas a uma identidade local ou regional, que reivindicam, em muitos casos, uma origem conventual para alguns dos doces comercializados.

⁴⁷ Consulte-se o sítio do Turismo do Alentejo.

No sítio internet e nas brochuras e *dossiers* de promoção turística do Turismo do Alentejo é constantemente feita referência à gastronomia e aos produtos alimentares da região, defendendo-se uma ideia de património gastronómico regional único e diverso, cuja autenticidade é legitimada pela ancestralidade e enraizamento de produtos e práticas:

São produtos de reconhecida valia turística, mas não foi o Turismo quem os criou para consumo externo: fazem parte – e uma parte feliz – do quotidiano mais autêntico da Região. (2008: 93)

[...] tem que esquecer o mundo global em que vivemos, dominado pelos sabores homogéneos e pelas tecnologias do frio, e aproveitar as suas férias no Alentejo para reviver a forma mais ancestral de comer [...] (*ibidem*: 96)

Como se pode depreender destes excertos da publicação “O Melhor do Alentejo – Guia de Sugestões” (2008), o público-alvo destas mensagens é oriundo dos meios urbanos⁴⁸ (onde, quer em Portugal, quer em todo o designado “Mundo Ocidental”, se concentra hoje a maioria da população) e a ideia de região que está aqui a ser promovida, por meio da gastronomia, contrasta com as ideias frequentemente associadas àqueles meios. Como observou Daniela Araújo, no já referido trabalho que dedicou os processos de mercantilização e turistificação das culturas alimentares em Portugal:

[...] é esse imaginário que procuram os urbanos, que buscam incessantemente novas experiências por se encontrarem saturados da degradação na vida das grandes cidades, nostálgicos dos produtos da terra (caseiros, genuínos, não massificados, tradicionais) e que constroem, através do consumo dito autêntico, uma valorização cultural e social pela via da diferença, o que reflete por sua vez uma orientação cosmopolita. (2011: 5)

Em “O Melhor do Alentejo – Guia de Sugestões” a doçaria da região aparece dividida em dois grupos de doces com características que se pretende demarcar. A origem dos doces mais requintados é filiada nos antigos conventos de freiras que existiram na região, e aparece como um elemento distintivo da doçaria da região –

⁴⁸ Consulte-se o sítio do Observatório do Turismo do Alentejo, nomeadamente o perfil do principal visitante da região.

“Uma parte substancial dos bolos e doces de maior reputação no Alentejo são de origem conventual” (2008: 111) – enraizado – “é tão forte a convicção de que a doçaria conventual também é Património” (*ibidem*) –, que saiu dos círculos de exclusividade e hoje pode ser apreciada nos “bons restaurantes” e nas “pastelarias especializadas”⁴⁹. Por outro lado, são apresentados bolos e doces de carácter mais simples, muitos aparecem associados ao mundo rural, entre eles: “bolos secos de padaria que se cozem no mesmo forno onde se faz o pão” – e que, a par, por exemplo, das *filhós* ou dos *folares da Páscoa* aparecem “ligados a fortes tradições locais” (*ibidem*). Ambas as “categorias” de doces parecem complementar-se, criando uma ideia de património alimentar alentejano rico e diverso, onde o requinte nobre e burguês se une com a rusticidade camponesa.

De referir que entre as principais iniciativas que o Turismo do Alentejo está a desenvolver na área da gastronomia, encontra-se o projeto “Alentejo Bom Gosto”, que é composto, entre outras atividades, pela certificação da restauração alentejana e pela elaboração de uma Carta Gastronómica do Alentejo⁵⁰, neste momento a serem postas em prática (iniciativas que foram já levadas a cabo noutros pontos do país). A Carta Gastronómica, feita em colaboração com a Confraria Gastronómica do Alentejo⁵¹, será disponibilizada à população em geral e aos restaurantes certificados pelo programa. Entre outras exigências, os restaurantes que receberem a certificação deverão ter na sua oferta diária uma importante percentagem de pratos que apareçam no receituário tradicional fixado, usar um número significativo de matérias e produtos certificados da região, trabalhar com entidades que tenham a sua situação profissional regularizada, cumprir requisitos ao nível das infraestruturas, equipamentos e conservação dos alimentos.

⁴⁹ Na publicação “O Melhor do Alentejo – Guia de Sugestões” são enumeradas algumas especialidades doceiras para diversas localidades alentejanas, a título de exemplo: “em Beja, porquinho doce e queijo conventual” (2008: 112).

⁵⁰ A certificação da restauração alentejana é feita com base num referencial que “é projectado para promover a restauração em território alentejano, através da valorização da qualidade e produção de alimentos regionais, definindo um processo evolutivo que tenha em conta a típica culinária da região Alentejana, as tradições locais em seu contexto cultural, ambiental, histórico e social” (Referencial 2012: 4).

⁵¹ Consulte-o o sítio da Confraria Gastronómica do Alentejo. Sobre o papel das Confrarias Gastronómicas e a elaboração das cartas gastronómicas em Portugal, inseridas num quadro mais vasto, veja-se “Processos de mercantilização e turistificação das culturas alimentares” de Daniela Araújo, pp. 37-46 (2011).

Quer as cartas gastronómicas, quer as certificações de produtos ou comidas constituem formas de patrimonialização alimentar que, como em qualquer processo de ativação patrimonial, envolvem mecanismos de seleção, implicam inclusões e exclusões e trazem consequências sociais e culturais para os territórios onde são aplicados (Araújo 2011: 51). Frequentemente, os produtos e práticas que são protegidos e promovidos são apresentados como formas de vida autênticas de um determinado lugar ou região com uma ligação contínua ao passado, contudo, trata-se de recriações ou “invenções da tradição” (Hobsbawm 1984), construídas num certo período e sob certas circunstâncias.

Embora fosse necessário proceder a um estudo mais aprofundado, penso que atualmente em Beja muitos centros produtores de *doces conventuais* associados a uma tradição doceira local, apresentam características que constituem entraves à sua inclusão neste quadro. Entre elas: o facto de estarem inseridos numa área fragilizada do ponto de vista socioeconómico⁵², onde, ao contrário do que aconteceu noutras áreas rurais da região e do país, a atividade turística continua a ter pouco peso na vida local⁵³, a dependência das vendas locais, a idade avançada de muitos protagonistas, os processos de confeção artesanais e a falta de articulação com mercados que valorizem estas formas de trabalho, o não cumprimento de algumas exigências legais impostas a nível nacional e pela Comunidade Europeia. Finalmente, torna-se difícil fazer face a outras empresas da região e de fora, nomeadamente, às que possuem estruturas modernas, realizam estudos de mercado aprofundados, usam técnicas de *marketing* poderosas e estão articuladas com redes comerciais de distribuição à escala nacional e internacional⁵⁴.

⁵² A queda demográfica (entre 1960 e 2011 a população do concelho de Beja passou de 43 119 para 35 854 habitantes, INE Alentejo 2011: 100); o envelhecimento da população e o desemprego são problemas se que têm vindo a acentuar na região (*ibidem*: 22, 109).

⁵³ Recentemente foram criadas estruturas de turismo rural no concelho de Beja, contudo, dependem pouco da cidade.

⁵⁴ A título de exemplo, consulte-se o sítio do projeto “Sabores de Santa Clara” de Portalegre (Alentejo), em especial a secção dedicada aos *rebuçados de ovos de Portalegre*, que estão atualmente à venda nas principais lojas *gourmet* do país e ainda a serem exportados para o estrangeiro. A receita deste doce aparece associada ao Convento de Santa Clara que existiu na cidade de Portalegre, facto que é reforçado, entre outros, pela divulgação de um vídeo que pretende recriar um ambiente conventual de confeção dos *rebuçados*. A autenticidade do produto é legitimada pela sua ligação a uma história e a um território.

As mudanças tecnológicas e sociais vividas nos séculos XIX e XX, provocaram um crescente fascínio nas sociedades pós-industriais por formas de trabalho, grupos e produtos associados a um mundo pré-moderno, idealizado, visto como mais próximo da natureza e mais autêntico, contudo, muitos usos da história e da cultura da região, que estão a ser feitos no atual contexto da globalização e do capitalismo avançado, não parecem ter em conta todas as pessoas, formas de trabalho e produtos aí existentes. O tempo que Maria Helena M. demora a confeccionar um *queijo doce* não vai ao encontro das necessidades modernas, ou vai, enquanto “produto de luxo”, mas o contexto em que ela produz os doces não obedece a um conjunto de exigências indispensáveis para integrar esse “nicho” de mercado a nível nacional e internacional. O “Luiz da Rocha” está aberto todos os dias da semana, a sua equipa enfrenta diariamente situações difíceis que precisam de respostas imediatas, o que não permite à Direção, por exemplo, ter tempo para desenhar novas estratégias de vendas para fora da cidade e elaborar candidaturas a projetos de desenvolvimento regional para a obtenção de apoios que permitam modernizar as infraestruturas e os equipamentos e consequentemente rentabilizar a produção.

CAPÍTULO II – LUIZ DA ROCHA E MARIA HELENA: MEMÓRIA DESCRITIVA

1) Notas iniciais

Neste capítulo apresento uma memória descritiva dos filmes que realizei no âmbito deste projeto – *Luiz da Rocha* e *Maria Helena*. Começo por fazer uma breve revisão sobre os usos da imagem na antropologia, conferindo especial importância ao modo como durante muito tempo as chamadas tecnologias tradicionais, designadas hoje por “saberes fazer”, foram predominantemente fixadas em imagens em movimento no contexto da disciplina. Saliento, de seguida, como nas últimas décadas a utilização do audiovisual na antropologia tem requerido por parte de alguns autores reflexões e abordagens diferentes. Finalmente, centro-me na experiência de realização dos dois filmes, atendendo a questões de ordem motivacional, metodológica, formal e ética, as quais se relacionam com a pesquisa bibliográfica e de terreno que empreendi nas áreas da história e antropologia da alimentação, apresentada no Capítulo I, e com as pesquisas que realizei no domínio do cinema, em especial documental.

2) Usos do filme e do audiovisual na antropologia – breves notas

Above all, the visual media allow us to construct knowledge not by “description” [...] but by a form of “acquaintance”. (MacDougall 2006: 220)

As práticas corporais, os objetos materiais e os aspetos performativos estiveram presentes nas primeiras imagens em movimento captadas no contexto da antropologia, precisamente por darem conta de dimensões que a escrita e mesmo a fotografia ou o desenho não dão. Durante muito tempo os antropólogos usaram sobretudo, mas não em exclusivo, a câmara de filmar para produzir cópias consideradas fiéis da realidade ou como um método de recolha de dados, os quais eram posteriormente analisados no âmbito de pesquisas antropológicas – *research footage* – ou arquivados e mesmo mostrados em contexto museológico – *record*

footage (MacDougall 1998: 181). Segundo David MacDougall, nesta tendência o media visual desempenhou um papel menor no registo de culturas em mudança, providenciando dados detalhados para o estudo do ritual, da cultura material, dança, expressão facial, movimento do corpo, e outros projetos especializados (2006: 238).

Esta forma dominante de usar a câmara de filmar na antropologia conheceu especificidades em distintos contextos e épocas. Centremo-nos brevemente na análise que Catarina Alves Costa fez sobre um conjunto de 23 filmes de arquivo produzidos em Portugal, entre as décadas de 1960 e 1980, por etnólogos da equipa de Jorge Dias, em especial Benjamim Pereira e Ernesto Veiga de Oliveira, ligados ao Centro de Estudos de Etnologia. Apesar de não constituírem um todo homogéneo, e de alguns desses filmes terem mesmo nascido da colaboração entre os etnólogos portugueses e membros da equipa do Instituto Científico de Göttingen da Alemanha⁵⁵, Costa apontou algumas características e tendências comuns a eles, as quais permitem entender algumas especificidades desta forma de usar a câmara no âmbito de pesquisas científicas e museológicas:

Em termos de conteúdo, e em geral, todos indiciam a procura da tradição e das tecnologias mais arcaicas, relativas a actividades que se imaginava estarem em mutação ou em desaparecimento, ou seja, da cultura popular na sua diversidade geográfica e ao mesmo tempo na sua unicidade: a ruralidade, ou a pesca. Se observarmos todo o conjunto de filmes, vemos algumas constantes: uma unidade de lugar e de tempo, um uso do tempo real, sem cortes, com a manutenção da cronologia dos acontecimentos, um olhar distanciado, que não faz nunca um grande plano, que privilegia a dimensão de conjunto e não a individual, e, finalmente, um modo controlado e sistemático de filmar, com uma câmara sempre assente no tripé. Mesmo quando o filme se centra numa só pessoa, esta é registada em função daquilo que faz – um cesto, um pote de barro, uma dança – e representa o saber comum a uma comunidade não se estabelecendo, por exemplo, uma relação com a respectiva história individual ou familiar. (2012: 135-136)

De um modo geral, estamos perante uma forma de conhecimento que se baseia na descrição esquemática e extensiva e que dá conta da atitude científica positivista que estava generalizada na antropologia. O filme constituía uma ferramenta

⁵⁵ No âmbito do projeto *Encyclopaedia Cinematographica*, o Instituto Científico de Göttingen da Alemanha visava fazer uma recolha extensiva global de exemplos do comportamento humano.

de registo de aspetos isolados da atividade humana, à semelhança do que era feito nas pesquisas no domínio das ciências naturais. O contexto, as sensações e a individualidade não constituíam dimensões centrais nestes trabalhos.

Segundo Costa, estes filmes ou, como a autora julga mais conveniente chamá-los, registos, “foram produzidos num momento histórico em que a etnologia e o cinema, enquanto territórios de partilha de um discurso aliado a uma prática, pareciam andar de costas voltadas” (*ibidem*: 132). Ainda assim, a autora defende que um olhar mais atento sobre alguns destes materiais e a sua relação com o conjunto de outros materiais visuais produzidos no âmbito destas pesquisas (desenhos, mapas, fotografias) dá conta de dimensões que ultrapassam a pura descrição e se aproximam por vezes de uma atitude “cinemática”:

[...] a riqueza destes filmes não está na sua estratégia global como instrumentos de pesquisa, mas sim nas suas particularidades, no tratamento cuidado que é dado a cada gesto que se filma e nas tentativas sempre claras de mostrar aspectos do mundo visível, não construído. Paradoxalmente, e apesar dos limites e constrangimentos práticos, mas também teóricos e metodológicos, estes documentos visuais, libertos de um discurso que use a palavra – a palavra do especialista, ou a palavra do actor social –, revelam-se cada vez mais espessos e complexos à medida que a história nos afasta do contexto social filmado, tornando-o cada vez mais exótico e, portanto, mais perto do estatuto de um objecto artístico. De certo modo, com o tempo, eles ganham em termos de “imaginação cinemática”, isto é, do desejo de criar um espaço de interpretação ao espectador. Podemos dizer que, entre a descrição e a experiência das coisas, existe um espaço que o filme pode dar. (*ibidem*: 175)

Embora a produção de imagens tenha acompanhado toda a história da antropologia, apenas na década de 1970 surge a designação de antropologia visual e tentativas mais consistentes de pensar este campo, sendo que muitas foram reunidas na obra considerada como fundadora da subdisciplina – *Principles of Visual Anthropology*, publicada em 1975. Segundo David MacDougall, embora esta obra não apresente propriamente princípios para a subdisciplina como sugere o título, ela reúne alguns dos principais debates da época, em especial em torno do filme etnográfico, sendo que a maioria deles entendia que:

O ato de filmar era considerado uma forma de coleta de dados ou de (re)produção de cópias fiéis da realidade. No primeiro caso, a maior parte do trabalho antropológico seria realizada *a posteriori* quando finalmente a imagem fosse submetida a análise. No segundo já estaria realizada e os filmes seriam meras ilustrações de correntes antropológicas existentes. (2005: 20)

Na opinião de MacDougall, *Principles of Visual Anthropology* localiza-se “na fronteira entre uma antropologia ainda comprometida com a precisão das ciências naturais e uma nova antropologia calcada na experiência social e que ainda lutava para vir à tona, por meio quer da escrita, quer de novos métodos como a fotografia e o cinema” (2005: 20). Assim, ainda que em menor proporção, *Principles of Visual Anthropology* abarcava também visões de autores como Jean Rouch e do próprio MacDougall que estavam a explorar formas radicalmente diferentes de trabalhar com o meio visual e de abordar as sociedades humanas com base na experiência social. Jean Rouch, que desde a década de 1950 vinha realizando filmes, propunha mesmo uma ideia de filme etnográfico, que nascia da conciliação da arte cinematográfica e da prática científica – “Un filme est ethnographique quand il allie la rigueur scientifique à l’art de l’exposé cinématographique” (Piault 2000: 158) –, nomeando dois realizadores externos à disciplina, Dziga Vertov e Robert Flaherty, como os pais deste.

A antropologia estava nesta altura a questionar os grandes paradigmas teóricos do período clássico; dimensões como a individualidade, a intersubjetividade e a reflexividade ganhavam expressão e o meio visual apresentava-se como propício para explorá-las. O filme etnográfico, ao ser entendido não como um mero instrumento de recolha de dados, mas como um canal de expressão, capaz de dar conta da experiência de ver dos antropólogos, das relações desenvolvidas, oferecia novas perspetivas sobre a experiência social. Curiosamente, para David MacDougall, alguns aspetos que são hoje centrais na pesquisa antropológica – a experiência corporal dos indivíduos, as relações das pessoas com os lugares e objetos materiais, os aspetos performativos da vida social – começaram por ser explorados no domínio da antropologia visual (2006: 237).

Nas últimas décadas diversos autores têm defendido a importância de os antropólogos usarem e pensarem de forma mais recorrente e reflexiva o meio visual e

audiovisual, seja para descrever ou analisar a cultura, seja para estudar as formas visíveis desta, existindo posições diversas a esse nível. David MacDougall é um dos autores que vem reivindicando de forma sistemática e consistente a importância de encararmos a antropologia visual como um campo que requer sistemas comunicativos diferentes dos da antropologia das palavras, não podendo por isso constituir uma cópia da antropologia escrita ou um substituto desta (2006: 225). O autor nota que esta posição traz implicações epistemológicas e metodológicas novas, que provocam um questionamento de todo o projeto antropológico e permite repensar certas categorias do conhecimento antropológico que apenas são acessíveis a meios não verbais, tanto na relação com a ciência como com o sistema representacional de cinema, vídeo e fotografia, enriquecendo a antropologia como um todo (2006: 219-220). Neste sentido, MacDougall propõe três novos princípios para uma reconceptualização da antropologia visual:

a) utilizar as distintas estruturas expressivas do meio visual em contraposição àquelas oriundas da prosa expositiva; b) desenvolver formas de conhecimento antropológico que não dependam dos princípios da metodologia científica para validá-las; c) explorar as áreas da experiência social em que o meio visual demonstre determinada afinidade expressiva, como a topográfica, a temporal, a corporal e a pessoal. (2005: 27)

Sobre o meio visual e em especial sobre o cinema, David MacDougall notou que este “desenvolveu convenções próprias nos últimos cem anos que envolvem a disposição temporal de imagem e som, assim como a música, no decorrer de um período mais longo, estabeleceu modos de organização de intensidade, ritmo e timbre” (2005: 27), as quais se encontram em constante evolução, e podem ser usadas, adaptadas ou recriadas pelos antropólogos, providenciando uma base comum de experiência cultural e pontos de referência entre realizador e espectador.

Os filmes que realizei enquadram-se, em termos gerais, nesta linha de pensamento e de trabalho. Assim, pelas razões que procurarei evidenciar, eles não constituem um complemento do discurso escrito, uma forma de o ilustrar ou de comprovar ideias aí defendidas, mas pretendem ser antes canais de discurso autónomos, que me permitiram abordar e comunicar dimensões essenciais do objeto de estudo deste projeto. Em cada um dos contextos onde trabalhei – café centenário e

produção doméstica – procurei identificar os aspetos mais relevantes e as formas mais adequadas de os comunicar, sendo que foi no domínio do cinema, em especial documental, que trabalhei e encontrei um conjunto de referências que me permitiram pensar e desenvolver ambos os projetos de filme. Da mesma forma que este trabalho foi acompanhado de uma reflexão constante sobre o modo como as tecnologias tradicionais, hoje mais frequentemente designados “saberes fazer”, foram maioritariamente representadas em registos fílmicos e audiovisuais no domínio da antropologia, associados a uma tradição científica positivista, a que me referi em cima, que se popularizou fora da disciplina e na atualidade é com frequência usada, nomeadamente no contexto da consagração do património cultural imaterial e na produção de materiais audiovisuais para televisão ou *internet*.

3) *Luiz da Rocha*

Luiz da Rocha consiste num retrato do centenário café bejense com o mesmo nome, centrando-se nos seus empregados e clientes, na confeção e degustação das especialidades salgadas e doces, na preparação e consumo das bebidas quentes e frias e na arquitetura e mobiliário do café. Seguindo os ritmos quotidianos deste estabelecimento, os gestos do trabalho e os hábitos dos clientes, o filme põe em evidência o trabalho manual especializado, a produção caseira e as relações de familiaridade desenvolvidas ao longo de anos.

A rodagem principal deste filme foi feita em três dias consecutivos e intensivos, em que de manhã à noite, eu e Luís Miguel Correia, que trabalhou na captação da imagem, acompanhámos a vida do café. O trabalho de terreno prévio que realizei permitiu-me elaborar uma planificação geral das principais situações que pretendia filmar, dos momentos do dia em que isso deveria ser feito e do modo como queria captá-las. Na rodagem, tratou-se de seguir a planificação geral e adaptá-la ao quotidiano do café, contando em diversas situações com a colaboração dos funcionários e clientes, em especial dos primeiros. Após a rodagem, procedi à catalogação e primeira seleção do material filmado. De seguida, fiz corresponder

situações a momentos do dia em que “poderiam” acontecer (curiosamente, no final correspondem, grosso modo, à ordem original em que ocorreram), criando um primeiro alinhamento. Foi então que se revelou fundamental a colaboração de Luís Miguel Correia na montagem do filme, em especial para me ajudar na difícil tarefa de dar conta de ritmos por meio de gestos, olhares e sons. Criámos uma primeira estrutura, que no essencial correspondia à planificação original, contudo, faltava filmar algumas situações pontuais, o que nos levou a realizar mais duas curtas rodagens.

Como referi na introdução deste relatório, a ideia de fazer um filme sobre o café “Luiz da Rocha” foi anterior à ideia deste projeto dedicado à produção e ao consumo de doces atualmente designados por *conventuais* e associados a uma identidade local em Beja. Em 2010, no âmbito de outro filme que realizei, recolhi sons ambientes na sala principal deste estabelecimento e a partir de então passei a frequentá-lo com outra atenção. Sentia-me especialmente atraída pelo movimento do café aos sábados de manhã, o dia em que ele é mais frequentado, e pela possibilidade de poder criar uma narrativa que desse conta dos ritmos quotidianos associados à produção e ao consumo no estabelecimento. Tinha então como principais referências cinematográficas alguns filmes que se inserem nas chamadas *city symphonies* dos anos 1920, onde constam, entre outros: *Berlim: Sinfonia de uma Capital* (1927) de Walter Ruttmann, *O Homem da Câmara de Filmar* (1929) de Dziga Vertov, *A propósito de Nice* (1930) de Jean Vigo e *Douro, Faina Fluvial* (1931) de Manoel de Oliveira. Com algumas diferenças importantes entre si, estas obras têm em comum a celebração da cidade moderna, da velocidade, do movimento e do ritmo no espírito das vanguardas da década de 1920. São obras mudas mas onde o som se “vê”:

São filmes que foram feitos e pensados como filmes mudos, embora, sendo mudos e precisamente porque eram mudos, procuravam através da montagem sobretudo uma sugestão musical muito forte. A montagem, o ritmo, os choques dos vários ritmos do filme e as sugestões sonoras musicais eram importantes no cinema justamente numa altura em que se sabia que eles iam ser vistos sem música mas em que se procurava que o espectador imaginasse sensações musicais. (José Manuel Costa)⁵⁶

⁵⁶ Transcrição de um excerto de “Introdução e depoimento de José Manuel Costa”, a propósito de *Douro, Faina Fluvial*, edição DVD do filme *Aniki Bóbo*, Lusomundo, 2010.

Se na versão final de *Luiz da Rocha* estão presentes as influências destas primeiras referências, desde logo o facto de ter decidido trabalhar com o som direto remeteu-me para uma abordagem diferente da dos filmes referidos. O som direto exige tempo que permita dar sentido ao que acontece, dentro ou fora de campo. Por outro lado, procurei jogar com vários sons “musicalmente”, na relação com a imagem, de modo a sugerir o ritmo dos tempos no café à medida que o dia decorre. À exceção de um momento específico que abordarei mais à frente, não optei pela manipulação do som por meio de música sobreposta, de voz-*off* ou de outros efeitos sonoros. Para mim o que era importante era escutar e observar, e criar na montagem uma construção que surgisse da integração dos sons e das imagens que recolhi, consciente de que, como notou Michel Chion (1994), uns interferem nos outros.



Fig. 2. *Luiz da Rocha*. Fotograma do filme.

A principal influência a nível cinematográfico deste filme foi *O Pão* (1959) de Manoel de Oliveira, realizado por encomenda da Federação Nacional de Industriais de Moagem, no qual o trabalho ocupa um lugar central. Centrando-se na produção, circulação e consumo de um bem alimentar concreto – o pão –, Oliveira dá conta das profundas mudanças que o país estava então a viver: a produção industrial, a

mecanização da agricultura, a expansão das cidades; mas ao mesmo tempo evoca a vida rural e os processos de produção artesanal. A existência de diferentes grupos sociais – operários, meninos de rua, trabalhadores agrícolas, empregados de mesa, burgueses –, assim como de diferentes contextos – campo, cidade, restaurante de hotel, fábrica, padaria de bairro, igreja – estão igualmente presentes no filme. Na combinação e sucessão destes elementos, o filme de Oliveira apresenta-se-me como um retrato do país.

Luiz da Rocha, por seu turno, pretende ser um retrato de um estabelecimento, essencialmente composto por três momentos. O primeiro, tem lugar na fábrica e centra-se na produção das especialidades salgadas e doces, culminando na sequência de confeção do *porco doce*. A inscrição da palavra “BEJA” neste doce introduz-nos no segundo momento do filme. Os gestos do trabalho da fábrica dão lugar aos gestos dos empregados atrás dos balcões e a servir à mesa. Os salgados e doces que vimos a ser feitos são agora embalados ou servidos, e acompanhados de bebidas. Os ritmos do estabelecimento são também pautados pela presença dos clientes que o habitam de maneiras diversas: conversam entre si, interagem com os empregados, comem, bebem, leem o jornal em silêncio, entram ou saem. O terceiro momento, dá conta do gradual esvaziamento do espaço, das últimas tarefas do dia de trabalho e do encerramento do café, passando por um plano geral da cidade que pretende remeter para a ideia de que as pessoas que durante o dia frequentaram o estabelecimento estão agora espalhados por ela. Ao longo do filme, o doce emblemático da cidade – *porco doce* –, que leva inscrito o seu próprio nome, conhece um lugar de destaque, reforçando de forma metafórica uma ideia de comunidade reunida em torno do “Luiz da Rocha”.

Nos dois contextos em que filmei predomina o trabalho artesanal e especializado e foi esse modo de trabalho que pretendi pôr em evidência. Em *Luiz da Rocha* dediquei mesmo uma sequência de aproximadamente três minutos de duração à criação do doce emblemático da cidade, a qual está, como referi no Capítulo I, especialmente a cargo do mestre pasteleiro do “Luiz da Rocha”. Com as mãos e, por vezes, com o auxílio de ferramentas simples, como a faca e o rolo de amassar, o mestre pasteleiro vai dando vida a pequenos porcos em doce. Estamos perante um

trabalho exigente, que foi aperfeiçoado ao longo de muitos anos e procurei dar conta disso mesmo usando planos e sons precisos conjugados de modo a captarem de forma crescente a atenção do espectador. Os sons em *off* de algumas máquinas que são usadas na transformação das matérias primas da fábrica concorrem igualmente para tal. Esta sequência culmina com o momento de maior abstração do filme, de celebração e contemplação do trabalho, composto pela música “Statin in meskin” de Jacob Obrecht sobre uma série de planos detalhados e demorados dos doces produzidos.

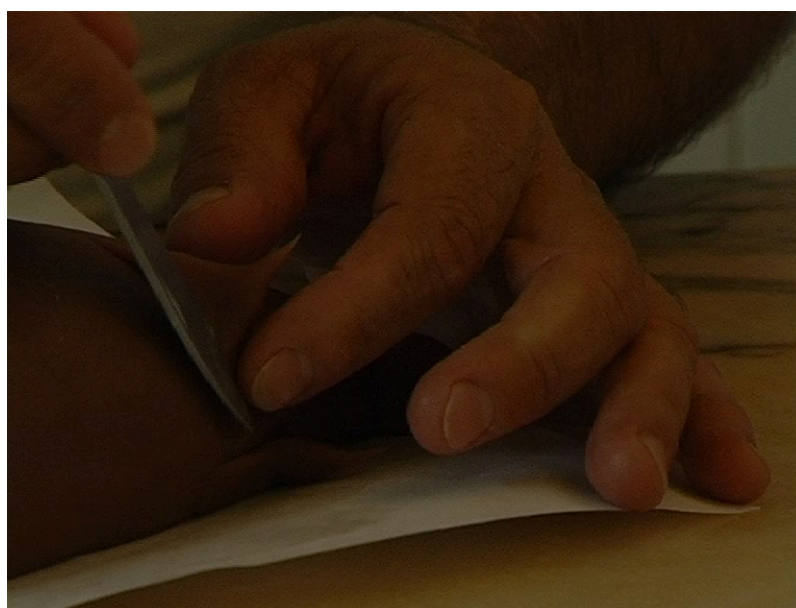


Fig. 3. Luiz da Rocha. Fotograma do filme.

No filme em geral e nesta sequência em particular ecoa a influência da obra de Richard Sennett, *O Artífice [The Craftsman]*, dedicada ao artesão e ao seu lugar no mundo em diferentes momentos históricos. Sennett define a habilidade artesanal como “um impulso humano permanente e básico, o desejo de fazer um trabalho bem feito” (2008: 19), que começa como prática corporal, se aperfeiçoa e transmite através da interação social. Para o autor, no processo de produção artesanal o pensar e o agir, as práticas e o pensamento estão integrados e daí poderá vir a recompensa emocional do artesão pelo seu trabalho. Contudo, Sennett defende que nas sociedades modernas esse estatuto tem sido desconsiderado:

[...] a sociedade criou obstáculos para essas recompensas no passado e continua a fazê-lo hoje. Em diferentes momentos da história ocidental, a atividade prática foi menos prezada, divorciada de preocupações supostamente mais elevadas. A habilidade técnica foi desvinculada da imaginação, a realidade tangível, posta em dúvida pela religião, o orgulho pelo próprio trabalho, tratado como um luxo. (*ibidem*: 31)

Se existe hoje, como referi no capítulo anterior, um enorme fascínio nas sociedades pós-industriais por formas de trabalho e produtos alimentares artesanais, associados a um período pré-industrial, essa valorização é tendencialmente feita em contextos de nicho, com finalidades comerciais bem delineadas, para dar resposta a um apetite das populações urbanas em cujas vidas quotidianas o trabalho é muitas vezes desvalorizado ou invisível. Assim, em *Luiz da Rocha* pretendi não apenas arquivar os gestos do trabalho, mas sobretudo torná-los visíveis, ou melhor, inteligíveis pela visibilidade: é dando a ver o contexto e os processos dentro dos quais esses gestos são levados a cabo que julgo que poderemos compreendê-los. Neste sentido, são tão importantes os momentos em que o trabalho se intensifica como quando abrandar; é igualmente relevante a sua relação com as dimensões do consumo e do lazer. Foi na conceção imaginativa tridimensional em que o cinema opera que encontrei a forma de comunicar estas dimensões da vida humana.

4) Maria Helena

C'est une émotion ce que je filme. (Alain Cavalier)⁵⁷

Este filme consiste num retrato de uma doceira, Maria Helena M., a partir dos seus gestos, do seu rosto e das suas palavras, enquanto ela dá vida a um doce requintado. Ao longo de três dias, em sua casa, seguimos com detalhe o processo de confeção de um *queijo doce* que pouco a pouco vai ganhando forma. O filme incide ao mesmo

⁵⁷ Transcrição dos comentários de Alain Cavalier no início do seu filme *La dame lavabo*, 1987.

tempo sobre a história de vida de Maria Helena, em particular sobre o contexto em que aprendeu a confeccionar este doce.

Maria Helena M. foi, curiosamente, a primeira doceira que conheci quando iniciei a pesquisa de terreno para este projeto. Desde o primeiro momento senti-me atraída pelo modo como ela me falava do contexto em que aprendeu a confeccionar os *doces finos*, da autonomia e reconhecimento que foi adquirindo a esse nível, dos próprios doces, suas técnicas de confeção e decoração, e do modo como lamentava que no presente poucas pessoas, em especial as mais jovens, estivessem familiarizadas e valorizassem estas práticas. A predisposição de Maria Helena para conversar e a relação que a esse nível fomos desenvolvendo levaram-me a explorar um dispositivo que pretende conciliar o trabalho, em torno da preparação de um doce concreto, e a palavra.



Fig. 4. *Maria Helena*. Fotograma do filme.

No mesmo dia em que expus a Maria Helena a intenção de realizar este filme, iniciámos em conjunto a planificação da rodagem: escolha das datas, do doce a filmar, dos processos a registar, organização do espaço, etc. A equipa de rodagem foi uma vez mais composta por Luís Miguel Correia na captação de imagem e por mim na captação

de som. A rodagem teve lugar ao longo de três dias, precisamente o número de dias em que Maria Helena costuma confeccionar o *queijo doce*. A montagem do filme teve início logo após a rodagem e, neste caso, trabalhei sozinha. Comecei pela catalogação e seleção do material. Criei uma primeira sequência de montagem com a duração de uma hora, e posteriormente uma segunda com 30 minutos. Partilhei essas versões com algumas pessoas, ouvi os seus comentários, refleti, e aos poucos fui-me “libertando”, e a muito custo, confesso, de algumas fases do processo de confecção do *queijo doce*, as quais são importantes como forma de documentação exaustiva e descritiva desta prática, mas prejudicariam a narrativa e o retrato de Maria Helena que me propus fazer.

O filme está organizado em torno de três dias que correspondem a três fases da confecção do *queijo doce*: preparação do *pinho* e dos recheios, modelagem e recheio do doce e sua decoração final. Em cada dia segui uma abordagem diferente. O primeiro dia está mais centrado nos gestos, nas matérias-primas e sua transformação e em breves indicações que a protagonista vai dando sobre os processos de confecção, por sua iniciativa ou em resposta a questões feitas por mim. No segundo dia seguimos demoradamente os gestos e as palavras de Maria Helena, estabelecendo-se uma relação mais sólida. No terceiro dia contemplamos os gestos da decoração do doce e, finalmente, ela apresenta-nos o resultado final, de frente para a câmara.

A principal referência deste filme foi a série “Portraits” da autoria do cineasta francês Alain Cavalier. Entre as décadas de 1980 e 1990, Cavalier realizou para o canal de televisão francês Arte um conjunto de retratos sobre o trabalho manual feminino. Segundo as palavras do realizador:

Ces portraits sont des rencontres que je voudrais garder de l’oubli, ne serait-ce que pendant les quelques minutes où elles sont devant vous. Ce sont des femmes que travaillent, qui font des enfants et qui, en même temps, gardent un esprit d’indépendance. J’ai tournée vingt-quatre portraits de treize minutes. J’ai choisi cette courte duration pour plusieurs raisons: ne pas ennuyer, échapper à tout coupure publicitaire, réaliser le film vite, dans un élan et sans trop de ratures.

Je ne suis pas un documentariste. Je suis plutôt un amateur de visages, de mains et d’objets.⁵⁸

⁵⁸ Texto da contracapa da edição DVD de *24 portraits d’Alain Cavalier*, Arte Vidéo, 2006.

Cada retrato centra-se numa personagem e num ofício: mestre-vidreira, sapateira, fiandeira, bordadeira, ilusionista, etc. São, na sua generalidade, retratos de ofícios que exigem muita habilidade por parte das senhoras que exercem estas atividades há muito tempo, em muitos casos há toda uma vida. Cavalier manifesta uma enorme capacidade de se adaptar aos locais de trabalho, aos objetos, às personalidades, esforçando-se constantemente por encontrar soluções pensadas para cada situação. Ao longo dos 24 retratos que compõem esta série, o realizador confere uma atenção permanente ao detalhe como forma de respeito e de reconhecimento diante de tal habilidade. O detalhe é comunicado pelo tempo, pelo uso do grande plano, e mesmo do muito grande plano, os quais dão a ver as matérias primas, os utensílios e aparelhos, os rostos, as mãos a manipularem os objetos, e igualmente pelo som direto, seja de uma lixa a raspar a madeira, de uma faca a cortar a carne, de um suspiro, de uma gargalhada ou do sussurrar do realizador. Julgo que esta atenção ao detalhe provoca por vezes junto do espectador sensações de quase claustrofobia, ao criarem uma proximidade com as pessoas e os objetos que não é comum na vida do dia a dia. Estas impressões remetem-me para as observações que David MacDougall fez acerca da relação especial que o cinema nos permite ter com o mundo material:

The cinema allows us to grasp the corporeality of inanimate objects with what might be called a “prehensile” vision. It alters our relation to the material world in terms of volume, weight, textures, colours, and detail. It allows us to incorporate objects into our own experience in ways that may reflect more directly the experience of those who handle them intimately, whether they be makers of pottery or farmers or industrial workers. (2006: 22-23)

O espaço de trabalho de Maria Helena – a cozinha de sua casa –, a forma como o organiza e como aí se movimenta, os utensílios e matérias primas que usa – colher de pau, tacho de alumínio, taça de melanina, prato de vidro, ovos de aviário, açúcar de pacote – e o modo como os manipula, contribuem tanto para o conhecimento desta pessoa quanto os comentários verbais que ela faz.

Voltando à série “Portraits”, gostaria ainda de destacar aquela que é para mim uma das suas maiores forças deste trabalho – a aposta no direto. Os próprios recursos formais habitualmente associados à montagem e à pós-produção são sujeitos ao

direto: a música é reproduzida no local em vez de colocada na fase de mistura de som sobre as imagens; os fundidos (*fades*) são igualmente feitos em direto, pela regulação da objetiva ou do diafragma; a voz-*off* é gravada durante a rodagem, a voz do cineasta está presente no momento do registo, acompanha a rodagem dando indicações de realização, informações sobre o bairro onde cada retrato é rodado, ao mesmo tempo que interroga as protagonistas sobre aspetos do seu trabalho e do seu lugar no mundo.

Em *Maria Helena* não levei tão longe esta forma de trabalhar o direto, mas pude entender que ela implica uma rigorosa preparação e constante tensão, e constitui ao mesmo tempo um enorme desafio. Por um lado, se no caso de *Luiz da Rocha* e, concretamente da gravação da confeção do *porco doce* estamos perante uma forma de produção em série, em que muitos gestos são repetidos, em *Maria Helena* é produzido apenas um doce; conseqüentemente, muitos processos e gestos acontecem apenas uma vez, o que obriga a pensar em cada momento os saltos temporais, os *raccords* de imagem e de som. Ao mesmo tempo, ao nível da conversa, foi preciso intuir os momentos mais propícios para o silêncio ou para o diálogo, ouvir os comentários da protagonista. Considero que no filme não existe por vezes um ritmo perfeito a este nível e poderia ter “disfarçado” essas dissonâncias por meio de efeitos de montagem e pós-produção, como a dessincronização do som com a imagem ou o uso mais recorrente de fundidos de imagem, práticas muito frequentes, por exemplo, nas reportagens jornalísticas ou nos documentários televisivos centrados na produção de um prato de cozinha. Se é certo que usei alguns desses recursos, considero que estes não prejudicaram a comunicação da experiência vivida no decorrer dos três dias de rodagem. Se tanto eu, como Maria Helena e Luís Miguel Correia, sabíamos que o filme iria começar com as matérias primas e utensílios de cozinha e terminar com a apresentação final do doce, havia todo um caminho em aberto que fomos traçando em conjunto e do qual pretendi dar conta na montagem do filme. Julgo que o silêncio cúmplice do último dia do filme remete para a relação de confiança mútua que se foi estabelecendo.

Os excertos musicais que aparecem em três momentos de *Maria Helena* integram a “Sonata em Dó maior, Hob. XVI: 50 – Allegro” de Joseph Haydn e foram

introduzidos na fase de montagem, precisamente num momento de impasse, em que revi a série “Portraits” de Alain Cavalier: num destes retratos, intitulado *La dame lavabo*, o realizador usa excertos da mesma música, fazendo-os tocar em direto e em relação com a personagem. Em *Maria Helena*, a música foi introduzida *a posteriori* por eu associar a sua melodia ao estado de espírito desta senhora. Sobre Haydn, o compositor W. A. Mozart escreveu:

Personne ne sait à la fois badiner et bouleverser, provoquer le rire et l’émotion – personne sinon Haydn.⁵⁹

No contexto português, o filme que a realizadora e antropóloga Catarina Alves Costa fez, em colaboração com Benjamim Pereira, para o Museu Tavares Proença Júnior de Castelo Branco, *A seda é um mistério* (2003), também se revelou importante para pensar *Maria Helena*. Segundo as palavras de Costa:

[...] em 36 minutos narra-se a forma como a D. Teresa cria os seus bichos da seda a partir da eclosão das borboletas nascidas dos ovos que guarda no armário de sua casa. Depois segue-se um mês em que todos os dias as lagartas são alimentadas com folhas de amoreira que ela mesma colhe nas árvores e acabam por subir a pequenos ramos de pinheiro, fazendo os casulos que são depois fervidos, sendo a seda recolhida com ramos de carqueja. Trata-se de um processo delicado, e todo este ciclo se revelou fascinante e cinematográfico, pela sua simplicidade e possibilidade de seguir uma pessoa, uma actividade, e praticamente sempre o mesmo local. (2012: 299)

Centrando-se numa personagem, D. Teresa, o filme acompanha as fases essenciais da produção e transformação da seda. Recebemos poucas informações sobre a história desta senhora, mas toda a nossa aproximação ao ciclo da seda é feita pela individualidade de D. Teresa, presente nos seus gestos, palavras, emoções e mesmo no modo como recria ou “encena” certas situações. Nas opções de Costa há uma enorme diferença face a filmes ou registos que foram feitos em Portugal em períodos anteriores no contexto da antropologia e sobre tecnologias semelhantes, e também com a colaboração de Benjamim Pereira, aos quais me referi anteriormente. Costa regista todas as fases essenciais do ciclo da seda, mas ao mesmo tempo abre

⁵⁹ “Joseph Haydn: 11 Piano Sonatas”, Alfred Brendel, Philips CD 416 643-2, 1986, 41.

espaço para a individualidade da personagem e dá conta de um encontro entre ela, a sua equipa e a protagonista.

Na realização de *Maria Helena*, uma das questões que se me colocou desde o início foi precisamente a seguinte: dar conta de todo o processo de confeção de um doce ou centrar-me nalgumas fases deste, as quais me pareçam mais relevantes para retratar a individualidade da protagonista e do seu trabalho? Se na planificação da rodagem do filme inclui boa parte das fases de confeção deste doce, na rodagem vi-me logo obrigada a tomar decisões maiores ao nível da seleção, tendo, finalmente, na montagem optado por uma posição que me parece intermédia: segui boa parte das fases de confeção do *queijo doce* mas ao mesmo tempo procurei que a sua abordagem estivesse ligada ou viesse das especificidades da protagonista.

A rodagem do filme aconteceu num momento em que as pesquisas realizadas para este projeto nos domínios da história e da antropologia da alimentação estavam já numa fase avançada. Foi a esse nível um trabalho muito mais pensado e planificado por oposição à realização de *Luiz da Rocha*. Por outro lado, decidi usar um dispositivo que tem na sua aparência algumas semelhanças com o que foi amplamente seguido em registos fílmicos e audiovisuais no domínio da antropologia, conotado com uma tradição científica positivista, que se popularizou fora da disciplina e na atualidade é com frequência usado, nomeadamente no contexto da consagração do património cultural imaterial e da produção de materiais audiovisuais sobre os designados “saberes fazer”. Estes factos fizeram com que a certa altura tenha começado a recear que o filme pudesse tornar-se demasiado explicativo, didático, sem lugar para as dimensões da experiência, da descoberta e da emoção. Efetivamente, temia enveredar por uma via à qual, segundo diversos autores (Piault 2000; MacDougall 2006; Martins 2013), a produção de filmes na antropologia continua a estar muito associada, apesar dos intensos debates e experiências levados a cabo nas últimas décadas. A opção que tomei nessa altura foi suspender temporariamente as leituras e a escrita do projeto, e voltar a entregar-me à vida, à minha relação direta com a protagonista. Aí poderia residir a força do filme e não na via descritiva, explicativa ou ilustrativa. Procurei assim centrar-me nas especificidades da forma de conhecer e representar o mundo através do meio audiovisual, precisamente as áreas em que a parte escrita do projeto tinha

dificuldade em penetrar, tentando retratar Maria Helena como uma pessoa única com os seus gestos, pensamentos e emoções.



Fig. 5. *Maria Helena*. Fotograma do filme.

Como observou David MacDougall:

Looking to the future, it would be well to re-examine what we have most valued in the visual anthropology of the past. This was not, surely, descriptions of social structure better shown in diagrams, or surveys of economics and religion better discussed in prose. Nor, probably, was it lengthy records of rituals or technical processes unrelieved by interpretation, although these obviously have their devotees. It was, rather, persons whom we met, certain rooms and streets and compounds where they lived, journeys taken, dilemmas addressed, objects made and used, sounds heard, faces and conversations, fears and pleasures – in short, intimations of the kinds of knowledge that come from a close personal acquaintance with a particular society. (2006: 273)

CONCLUSÃO

Em jeito de conclusão, irei apresentar algumas reflexões finais sobre a natureza do projeto que desenvolvi. Como referi inicialmente, este projeto não obedeceu a um modelo de trabalho pré-existente ou amplamente praticado no domínio da antropologia, mas foi antes traçado em função do que me pareceu mais relevante para abordar o meu objeto de estudo.

Desde logo, procurei pôr em prática uma forma de trabalhar em antropologia que está ainda pouco consolidada e que requer ser praticada, pois como observou Humberto Martins na recente reflexão que empreendeu sobre o lugar e os usos das imagens na antropologia:

[...] a antropologia visual, apesar de várias reivindicações de novas explorações metodológicas, teóricas e epistemológicas (Ruby 2005; MacDcDougall 1995), se tem afirmado sobretudo através de trabalhos que devem muito às etnografias de base convencional, nomeadamente na criação de uma linearidade narrativa que pouco ajuda a revelar (desconstruir) as complexidades, incoerências ou inconstâncias da vida social; isto é as etnografias em formato fílmico ou fotográfico predominam e apresentam-se, normalmente, como complementos ou substitutos de etnografias que resultam em monografias escritas, seguindo algumas das convenções antropológicas convencionais – nomeadamente na procura de conhecer a diversidade cultural através de interlocutores representativos desta. [...] o audiovisual antropológico não é nem pode ser, por um lado, uma espécie de sucedânea dos produtos textuais (são de facto outra coisa o que se procura conhecer), nem, por oposição extrema, poderá cair num registo que não respeite quesitos antropológicos mínimos. (2013: 406)

Julgo que o facto de ter trabalhado sobre um terreno “clássico” dos usos do visual na antropologia, muito conotado com uma tradição científica positivista da disciplina, a que me referi em cima, tornou, a este nível, maior o desafio que tinha entre mãos.

Por outro lado, embora este projeto tenha sido desenvolvido no âmbito de um Mestrado em Antropologia – Culturas Visuais, e a dimensão audiovisual tenha estado presente desde o início e ocupado um lugar central, considerei necessário empreender

uma pesquisa bibliográfica e de terreno nas áreas da história e antropologia da alimentação. O que inicialmente se me apresentou como uma forma de conhecer melhor os contextos em que pretendia filmar, acabou por ganhar maior expressão e resultar numa produção escrita autónoma, apresentada no Capítulo I, a qual me levou a identificar algumas continuidades e mudanças, ao nível da produção e consumo, que um tipo de doces de características requintadas foi conhecendo em Beja, atendendo a aspetos de natureza e alcance distintos.

Ao longo da realização deste projeto nem sempre foi fácil conciliar as componentes escrita e audiovisual, entender as especificidades de cada uma delas e os modos de as relacionar. Ainda assim, considero que as experiências da *repérage*, da rodagem e as longas horas que passei a editar os dois filmes influenciaram de forma decisiva a produção escrita que apresentei no Capítulo I. De igual modo, as pesquisas de terreno e bibliográficas que empreendi levaram-me a entender de outra forma as pessoas e contextos em que filmei e influenciaram a realização dos filmes. No final, se tanto a componente escrita (Capítulo I) como a audiovisual podem ser consideradas de forma autónoma, creio ser na combinação destas diferentes vertentes que pode advir um conhecimento mais abrangente.

Finalmente, gostaria de notar que quer o objeto de estudo, quer a natureza deste projeto remetem-me para os acesos debates que em Portugal e noutros países se vêm desencadeando sobre o papel que a antropologia pode ter no atual contexto de consagração do património cultural imaterial. Segundo João Leal (2009), em Portugal e noutros países a antropologia surgiu e desenvolveu-se em torno, precisamente, das áreas que o conceito de património cultural imaterial proposto pela UNESCO, através da Convenção de 2003, abrange, entre elas, os designados “saberes fazer”. Leal defende que as experiências do passado e o olhar mais complexo que a antropologia contemporânea apresenta fazem dela uma disciplina privilegiada para analisar criticamente as práticas e problemáticas que envolvem esta categoria. O autor defende igualmente que:

[...] os antropólogos têm de aceitar de forma mais prática os desafios que são colocados pela consagração dessa categoria. Esse facto vai acentuar a tendência para a multiplicação de intervenções patrimonializadoras na área das

culturas populares em Portugal, oriundas do Estado central ou das autarquias. Os antropólogos deverão continuar a observar essas intervenções e a exercer o seu olhar crítico sobre elas, mas simultaneamente têm perante si o desafio de se envolverem de forma mais efectiva nelas. Não se trata apenas de analisar mas de actuar. E essa intervenção tem que fazer a diferença. (2009: 294)

Considero que neste contexto, o tipo de pesquisa que aqui procurei pôr em prática poderá ser especialmente adequada. Através da criação visual ou audiovisual e da análise de imagens produzidas no contexto da antropologia ou fora dela, em conjugação com a pesquisa bibliográfica e de terreno, os antropólogos poderão desta maneira participar ativamente num importante desafio que se coloca na atualidade e ao mesmo tempo trazer novas reflexões teóricas e experiências metodológicas para a antropologia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS E FONTES

ABEL, Marília; CONSIGLIERI, Carlos, 2012, “A Doçaria na Região de Lisboa”, *Sabores e Saberes da Doçaria Portuguesa*. Lisboa: IEPF, 55-65.

ALGRANTI, Leila Mezan, 2002, “Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)”, *Cadernos Pagu*, Vol. 17/18, 397-408.

ALMEIDA, Fialho de, 2008 [1893], “O Menino Jesus do Paraíso”, *O País das Uvas*. Lisboa: Frenesi, 187-196.

ALVES, Aníbal Falcato, 1994, *Os comeres dos Ganhões: Memórias de outros sabores*. Porto: Campo das Letras.

APPADURAI, Arjun, 1988, “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”, *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 30, nº 1, 3-24.

ANDERSON, Benedict, 2012 [1983, 1991], *Comunidades imaginadas: reflexões sobre a origem e a expansão do nacionalismo*. Lisboa: Edições 70.

ARAÚJO, Daniela, 2011, “Processos de mercantilização e turistificação das culturas alimentares”, I Ciclo de Conferências do Museu de Arte Popular “Memórias e Activações Patrimoniais”, Lisboa, Museu de Arte Popular. Disponível em <http://www.map.imc-ip.pt/pt/index.php?s=atalho&id=122>. Acedido em 31-01-2012.

Arte Nova e Curiosa para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros, 2004, estudo e atualização do texto de Isabel M. R. Mendes Drumond Braga. Sintra: Colares Editora.

BAPTISTA, Fernando Oliveira, 1996, “Declínio de um tempo longo”, Brito, Joaquim Pais *et al* (orgs.), *O Voo do Arado*. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia.

BAPTISTA, Fernando Oliveira, 2009, “A Transição Rural e o Património” Costa, Paulo (org.), *Museus e Património Imaterial: Agentes, Fronteiras, Identidades*. Lisboa: Instituto dos Museus e da Conservação, 33-41.

BARROS, Afonso, 1986, *Do Latifundismo à Reforma Agrária*. Oeiras: Fundação Calouste

Gulbenkian.

BRASÃO, Inês, 2012, *O Tempo das Criadas. A condição servil em Portugal (1940-1970)*. Lisboa: Tinta da China.

BRITO, Castro e, 1940, "A Doçaria de Beja na Tradição Provincial", Separata da *Revista Ocidente*, Vol. IX, nº 25. Lisboa: Império.

CANELAS, Carlos Augusto Ponces, 1965, "História dos Conventos de Beja", *Arquivo de Beja*, Boletim da Câmara Municipal, Vol. XXII. Beja: Minerva Nacional, 227-249.

CARMO, Renato Miguel do, 2007, *De Aldeia a Subúrbio. Trinta Anos de uma Comunidade Alentejana*. ed. 1. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais.

CARMO, Renato Miguel do, 2007. "As desigualdades sociais nos campos. O Alentejo entre as décadas de 30 e de 60 do século XX", *Análise Social* 42, 184: 811-835.

CHION, Michel, 1994, *Audio Vision: Sound On Screen*. Nova Iorque: Columbia University Press.

CONSIGLIERI, Carlos; ABEL, Marília, 1999, *A Tradição Conventual na Doçaria de Lisboa*. Sintra: Colares Editora.

CORREIA, António Augusto Esteves Mendes, 1949, "A alimentação do povo português", *Revista do Centro de Estudos Demográficos*, 95-111.

COSTA, Catarina Sousa Brandão Alves, 2012, *Camponeses do Cinema: a Representação da Cultura Popular no Cinema Português entre 1960 e 1970*. Tese de Doutoramento em Antropologia Social e Cultural, texto policopiado. Orientador: Professor Doutor João Leal. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa.

CSERGO, Julia, 2001 [1996], "O surgimento das cozinhas regionais", Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (orgs.), *História da Alimentação*, 2º vol., *Da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar, 383-398.

Exposição de Doçaria Alentejana, Catálogo, 1938, Sociedade Harmonia Eborense. Évora: Minerva Comercial.

FERNANDES, Isabel Maria, 2002, “Alimentos e alimentação no Portugal quinhentista”, *Revista de Guimarães*, 112, 125-215.

FERNANDES, Isabel Maria, 2012, “Porque o doce nunca amargou”, *Sabores e Saberes da Doçaria Portuguesa*. Lisboa: IEFP, 7-15.

FISCHLER, Claude, 2001 [1996], “A “McDonaldização” dos costumes”, Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (orgs.), *História da Alimentação*, 2º vol., *Da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar, 413-430.

FLANDRIN, Jean-Louis, 2001 [1996], “Os Tempos Modernos”, Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (orgs.), *História da Alimentação*, 2º vol., *Da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar, 143-167.

FLANDRIN, Jean-Louis, 2001 [1996], “A alimentação campesina em economia de subsistência”, Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (orgs.), *História da Alimentação*, 2º vol., *Da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar, 185-211.

FLANDRIN, Jean-Louis, 2001 [1996], “Os Séculos XIX e XX”, Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (orgs.), *História da Alimentação*, 2º vol., *Da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar, 289-295.

FLANDRIN, Jean-Louis; TEUTEBERG, Hans Jurgen, 2001 [1996], “Transformações do consumo alimentar”, Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (orgs.), *História da Alimentação*, 2º vol., *Da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar, 297-315.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo, 2001 [1996], “O presente e o futuro”, Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (orgs.), *História da Alimentação*, 2º vol., *Da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar, 431-436.

GOES, Manuel Lourenço Casteleiro de, 1999, *Beja – XX Séculos de História de uma Cidade*, Tomo II. Beja: Câmara Municipal de Beja.

GUIMARÃES, Manuel, 1994, “Prefácio”, Valente, Maria Odette Cortes, *Cozinha de Portugal: Alentejo*. Lisboa: Círculo de Leitores, s/nº.

HOBBSAWM, Eric, 1984, “Introduction: Inventing Traditions”, Hobswam, Eric; Ranger,

Terence (eds.), *The Invention of tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.

LEAL, João, 2009, “O património imaterial e a antropologia portuguesa”, Costa, Paulo (org.), *Museus e Património Imaterial: Agentes, Fronteiras, Identidades*. Lisboa: Instituto dos Museus e da Conservação, 289-296.

LEMPS, Alain Huerts de, 2001 [1996], “Bebidas coloniais e avanço do açúcar”, Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (orgs.), *História da Alimentação*, 2º vol., *Da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar, 213-223.

MACDOUGALL, David, 1998, *Transcultural Cinema*. Princeton: Princeton University Press.

MACDOUGALL, David, 2005, “Novos princípios de antropologia visual”, *Cadernos de Antropologia e Imagem*, Vol. 21, nº 2, 19-29.

MACDOUGALL, David, 2006, *The corporeal image. Film, ethnography, and the senses*. Princeton e Oxford: Princeton University Press.

MARQUES, Martinho; CUNHA, António, 2008, “Apêndices (demo)gráficos”, *Com o tamanho do tempo. Por Beja, onde são maiores as horas e os horizontes*. Beja: Região de Turismo Planície Dourada, 165-176.

MARTINS, Humberto, 2013, “Sobre o lugar e os usos das imagens na antropologia: notas críticas em tempos de audiovisualização do mundo”, *Etnográfica*, 17 (2), 395-419.

MESTRE, Joaquim Figueira, 1991, *Beja: Olhares Sobre a cidade*. Beja: Associação dos Municípios do Distrito de Beja.

MILLER, Jeff; DEUTSCHE, Jonathan, 2009, *Food Studies – An Introduction to Research Methods*. Oxford: Berg.

MINTZ, Sidney, 1985, *Sweetness and Power*. Nova Iorque: Penguin Books.

MINTZ, Sidney, 2001, “Comida e Antropologia – uma breve revisão”, *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, Vol. 16, nº 47, 31-41.

MINTZ, Sidney; DU BOIS, Christine, 2002, "The Anthropology of Food and Eating", *Annual Review of Anthropology*, 31. Palo Alto: Annual Reviews, 99-119.

MINTZ, Sidney, 2008, "Food, Culture and Energy", Nutzenadel, Alexander; Trettmann, Frank, (orgs.), *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World*. Nova Iorque: Berg, 21-36

MODESTO, Maria de Lourdes, 2009 [1981], *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa/São Paulo: Verbo.

MONTEIRO, Florival Baião e proprietária do manuscrito (orgs.), 1996, *Doçaria Conventual e Tradicional*. Beja: Núcleo Empresarial da Região de Beja.

O Melhor do Alentejo – Guia de sugestões, org. Barbosa, Ana; TurAventur. Turismo do Alentejo – Promoção Externa Turismo do Alentejo E.R.T, 2008.

OLLEBOMA, 1994 [1936], *Culinária Portuguesa*. Lisboa: Assírio & Alvim.

PIAULT, Marc Henri, 2000, *Anthropologie et Cinéma*. Paris: Éditions Nathan.

PICÃO, José da Silva, 1947 [1891-1899-1903], *Através dos Campos: Usos e costumes agrícola-alentejanos (Concelho de Elvas)*. Lisboa: Neogravura.

POULAIN, Jean-Pierre, 2005 [2002], *Sociologies de l'alimentation*. Paris: Presses Universitaires de France.

PROENÇA, Maria, 1997 [1928], "Prefácio", Ribeiro, Emanuel, *O Doce nunca amargou... Doçaria Portuguesa. História. Decoração. Receituário*. Sintra: Colares Editora.

"Referencial para a Restauração Alentejana – Alentejo Bom Gosto", Turismo do Alentejo E.R.T, 2012. Disponível em http://www.visitalentejo.pt/fotos/editor2/referencial_certificacao_alentejo_bom_gosto.pdf. Acedido em 01-02-2013.

RIBEIRO, Emanuel, 1997 [1928], *O Doce nunca amargou... Doçaria Portuguesa. História. Decoração. Receituário*. Sintra: Colares Editora.

SARAMAGO, Alfredo, 2000 [1993], *Doçaria Conventual do Alentejo: as receitas e o seu enquadramento histórico*. Sintra: Colares Editora.

SARAMAGO, Alfredo; FIALHO, Manuel, 1997, *Doçaria dos conventos de Portugal*. Lisboa: Assírio e Alvim.

SENNETT, Richard, 2012 [2008], *O Artífice*. Rio de Janeiro: Record.

SOBRAL, José Manuel, 2007, “Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)”, *Ruris*, Vol. 1, nº 2, Setembro, 13-52. Disponível em <http://www.ifch.unicamp.br/ojs/index.php/ruris/article/view/651/518>. Acedido em 31-01-2012.

SOUSA, Dina Fernanda Ferreira de, 2011, *A Doçaria Conventual de Coimbra*. Sintra: Colares.

TAVARES, Paulino Mota, 1999, *Mesa, Doces e Amores no Séc. XVII Português*. Sintra: Colares Editora.

TERRIO, Susan J., 2005, “Crafting Grand Cru Chocolates in Contemporary France”, Watson, James L.; Caldwell, Melissa L. (eds.), *The Cultural Politics of Food and Eating*. Malden: Blackwell Publishing, 144-162.

WATSON, James L.; CALDWELL, Melissa L., 2005, “Introduction”, Watson, James L.; Caldwell, Melissa L. (eds.), *The Cultural Politics of Food and Eating*. Malden: Blackwell Publishing, 1-10.

Referências online

Confraria Gastronómica do Alentejo

Disponível em <http://confrariagastronomicadoalentejo.com/>. Acedido em 01-02-2013.

Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal

Disponível em <http://cdctentugal.blogspot.pt/>. Acedido em 01-04-2013.

Diário do Alentejo

Disponível em <http://www.diariodoalentejo.pt/>. Acedido em 01-04-2013.

INE – Instituto Nacional de Estatística, INE Alentejo 2011

Disponível em <http://www.ine.pt>. Acedido em 01-02-2013.

Observatório do Turismo do Alentejo

Disponível em <http://www.observatorioturismoalentejo.pt/>. Acedido em 01-02-2013.

Programa “Verão Total: Beja”, RTP1, Agosto de 2013

Disponível em <http://www.rtp.pt/play/p913/e91238/verao-total-2012>. Acedido em 01-03-2013.

Sabores de Santa Clara

Disponível em <http://saboressantaclara.com/>. Acedido em 01-04-2013.

Turismo do Alentejo

Disponível em <http://www.visitalentejo.pt>. Acedido em 01-02-2013.

Publicações periódicas

Diário do Alentejo

O Bejense

O Porvir

FILMOGRAFIA (ordem cronológica)

Berlim: Sinfonia de uma Cidade (Berlin: Die Sinfonie der Grosstadt), Walter Ruttmann, 1927.

O Homem da Câmara de Filmar (Chelovek s kino-apparatom), Dziga Vertov, 1929.

À propos de Nice, Jean Vigo, 1930.

Douro, Faina Fluvial, Manoel de Oliveira, 1931.

O Pão, Manoel de Oliveira, 1959.

Portraits, Alain Cavalier, 1988-1991.

[inclui duas séries de 12 episódios para televisão (Arte): *la matelassière; la fileuse; la trempeuse; l'orangère; la brodeuse; la dame-lavabo; la relieuse; la bistrote; la canneuse; la repasseuse; la rémouleuse; la maître-verrier; la gaveuse; la romancière; la roulotteuse; la fleuriste; la cordonnière; la marchande de journaux; l'opticienne; la souffleuse de verre; l'illusionniste; l'accordeuse de piano; la corsetière; l'archetière*]

A seda é um mistério, Catarina Alves Costa, 2003.

ÍNDICE DE IMAGENS

Fig. 1. Castro e Brito 1940: 23.

Fig. 2. *Luiz da Rocha*. Fotograma do filme.

Fig. 3. *Luiz da Rocha*. Fotograma do filme

Fig. 4. *Maria Helena*. Fotograma do filme

Fig. 5. *Maria Helena*. Fotograma do filme

ANEXOS

Anexo 1. Transcrição de uma receita que integra um receituário manuscrito, associado ao Convento de Nossa Senhora da Conceição de Beja, atualmente pertença de uma família de Beja, não datado, nem assinado.

Receita de Papos de Anjos

Fazsse uma porção de fios de ovos e tambem se faz outra de óvos moles qualquer das couzas conforme o que se pretende mas que só depois de se fazerem é que pode calcularssse depois de tudo frio tomasse uma manchinha de fios ageitãosse na mão fazsse assim como uma covinha e na quella se lhe deita uma colher de óvos moles que ficão em mais consistência que para copinhos logo se lhe chegão para cima os fios que estavam de lado e se ageita em sedando como um bolinho e se vai pondo em certam de lata que não sirva senão de doces assim se fazem mais e deve estar um bocado de manteiga de vacas lavada e se vai deitando ao pé de cada um um bocadinho de modo que lhe paça para baixo em derretendo põesse em lume brando e se [...] na manteiga voltandosse de quando em quando com uma faca e garfo e em estando cozidas se vão pondo em uma taboa que tambem deve estar polvilhada e assucar e canela.

CONFEITARIA

Luiz da Roza Doceiro, participa que se acha estabelecido com conservaria na rua do Captivo n.º 35, onde tem um bom sortido de doces de diferentes qualidades, preparados com esmero e asseio e satisfaz qualquer encommenda que lhe seja dirigida para fora e para a cidade.

Os preços são commodos.

Anexo 2. Jornal *O Bejense*, Beja, 13-05-1893.

Natal de 1926

CONFEITARIA BEJENSE
— DE —
Luiz da Rocha

Porquinhos de Dôce

Pastelaria e Cervejaria

Fabrico de Amendoas
pelos sistemas
mais aperfeiçoados

Esta casa encarrega-se de todos os trabalhos concernentes á sua arte tais como copos d'agua para casamentos e batisados.— Bonitos trabalhos em bolos GRANDES proprios para brindes.— Especialidade da casa BOLG
— BOM GOSTO —

— 22 —
Rua Capitão João Francisco de Sousa
— 23 —
BEJA

Anexo 3. Jornal *O Bejense*, Beja, Natal de 1926.


CONFEITARIA BEJENSE
 — DE —
LUIZ DA ROCHA


PASTELARIA, CAFÉ E CERVEJARIA
 FABRICO ELECTRO MECANICO DE AMENDOAS E GELO

Porquinhos de Dôce e Trouxas d'Ovos - Verdadeira especialidade desta casa

Bolo de Bom Gosto, Morgados, Presuntos, Peixes, Queijos, Lampreias e
 outras figuras proprias para brindes. Fornecimentos completos para Ca-
 samentos, Batisados e Portos d'Honra. Champagnes, Vinhos Finos e Licores

22—R. CAPITÃO JOÃO FRANCISCO DE SOUSA—23
BEJA

Anexo 4. Jornal *O Porvir*, Beja, 07-12-1929.

CONFEITARIA BEJENSE — DE —
Luís da Rocha, Filhos, L.^{da}

BEJA **Telefone 111**

ESPECIALIDADES DA CASA :
Porquinhos de dôce e Trouxas d'ovos
 Fornecimentos completos para Casamentos
 e Banquêtes com pessoal habilitado
 EXPEDIÇÕES PARA O PAÍS E ESTRANGEIRO

Anexo 5. Jornal *O Bejense*, Beja, Natal de 1944.



Anexo 6. 6ª Mostra de Doçaria Tradicional do Baixo-Alentejo. Mesa apresentada por participante da cidade de Beja, composta pelos seguintes doces: *túberas, queijinhos rançosos, mimos, talhadas de S. Francisco, geladinhos de amêndoa, queijinhos de hóstia, bolo de rala, queijos de doce, bolo de bom gosto, tartes do convento, talhadas de Santa Teresa, queijadas, borrachos, filhós, pastéis de gila, pastéis de ovos moles, torradinha, torta de morangos e sonhos*. Fonte: ADPCB, Beja, 1993.



Anexo 7. 6ª Mostra de Doçaria Tradicional do Baixo-Alentejo. Mesa apresentada por participante de uma pequena localidade do concelho de Beja, composta pelos seguintes doces: *nógados, queijadas de requeijão, popias caídas, popias de espécie, bolos folhados, tarte de amêndoa*. Fonte: ADPCB, Beja, 1993.



Anexo 8. Mesa de doces preparada por uma doceira de Beja, por ocasião do casamento de uma família local, composta pelos seguintes doces: *queijo de ovos*, *lampreia de ovos*, *talhadinhas do convento*, *queijinhos de hóstia*, *queijinhos*, *rendinhas*, *D. Rodrigues*, *castanhas de ovos*, *rebuçados de ovos*, *papos de anjo*, *fios de ovos*, etc. De destacar ainda, a presença da *porca doce com leitões* feita no Luiz da Rocha. Fonte: álbum particular, Beja, início da década de 1990.



Anexo 9. Tapa da caixa de cartão em que é acondicionado o *porquinho doce* produzido no “Luiz da Rocha”. Fonte: “Luiz da Rocha”, Beja, 2012.

<p>Península Ideal para íssima olta. O ida íngreme ando se e se fica lentejo aos pelo Arco intregava o hado de Pax hando sob um ia calçada a-se ao largo ro, onde fica a nesmo nome singular</p>		<p>decorativa. A igreja, porta de entrada do museu é apenas uma das muitas maravilhas para apreciar no espaço. Subindo um pouco mais a rua que passa ao largo do Teatro Pax Julia, chegamos ao Núcleo Museológico da Rua do Sembrano, local onde estão expostos alguns dos muitos vestígios arqueológicos que ajudam a conhecer a</p>
<p>DOÇARIA CONVENTUAL Uma tentação omnipresente e irresistível nos restaurantes da cidade.</p>		

Anexo 10. Legenda: “DOÇARIA CONVENTUAL. Uma tentação omnipresente nos restaurantes da cidade.” Fonte: Turismo do Alentejo e Câmara Municipal de Beja, Beja, 2012.



Anexo 11. Trabalho de terreno. Fonte: fotografia da autora, Beja, 2012.



Anexo 12. Trabalho de terreno. Fonte: fotografia da autora, Beja, 2012.